

TORTE SALATE

# Schiacciata di bietole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## PER LA PASTA

1 kg di farina  
sale  
60 g lievito di birra  
50-60 g di strutto o olio di oliva  
acqua q.b.

## PER IL RIPIENO

1 kg di bietole  
formaggio pecorino a piacere  
4 spicchi di aglio  
8 acciughe  
olive nere snocciolate e spezzettate q.b.  
patate affettate finemente  
pomodoro a pezzetti a piacere  
(supplemento di salsiccia o salame nostrano a piacere).

# PREPARAZIONE

**1** Impastare la farina con acqua tiepida e il lievito precedentemente sciolto in poca acqua ed aggiungere il sale q.b.

Lavorare bene la miscela fino a formare un impasto sodo e riprendere con un pò di olio o strutto sciolto. Fare lievitare in un luogo caldo avvolgendo l'impasto in una tovaglia per almeno due ore.

**2** Pulire, lessare, sgocciolare e tagliare le bietole a tocchetti. Dorare l'aglio e fare insaporire le bietole aggiungendo il sale, preparare con metà di pasta lievitata una sfoglia in una teglia e disporvi sopra le bietole, il formaggio a scaglie, le olive, le acciughe e gli altri ingredienti q.b. Coprire e chiudere la schiacciata con l'altra metà di pasta ed infornare fino a doratura della crosta.