

TORTE SALATE

Torta con cipolle, carote, patate, ricotta, wurstel e uova

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 5 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

50 g di pasta madre
150 g di farina Manitoba
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di sale.

PER IL RIPIENO

3 cipolle
3 carote
3 grosse patate
4 wurstel
250 g di ricotta
3 uova.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con il lievito madre, l'olio il sale e quanta acqua quanta basta per avere un impasto morbido, fate lievitare per 5 ore.

Affettare sottilmente le cipolle, pelare le carote e tagliare a cubetti, tagliare a cubetti la patate e tagliare a rondelle i wustel.

Mettete le verdure in un contenitore per microonde con qualche cucchiaino di acqua.

Fate cuocere nel microonde per 15 minuti.

A cottura terminata scolate l'acqua in eccesso e mettete dentro una ciotola.

Fate raffreddare e aggiungete la ricotta e le uova, mescolare bene.

Spennellare con dell'olio una tortiera da 28 cm e, con il mattarello, stendete la pasta e trasferitela nella tortiera lasciando sbordare la sfoglia, riempire con il ripieno e ripiegate la sfoglia, spennellare la superficie con altro olio.



2 Infornate a 185°C per circa 40-45 minuti.

