

TORTE SALATE

Torta di tigelle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER LA PASTA

300 g di farina
1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero
1 cubetto di lievito di birra
acqua q.b.

PER IL RIPIENO

prosciutto cotto q.b.
100 g di radicchio verde
1 mazzo di bietola
olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con l'olio, il sale, lo zucchero, il cubetto di lievito di birra e acqua quanto basta per ottenere un composto omogeneo.



- 2 Fate lievitare l'impasto per almeno 40 minuti.

Nel frattempo lessate un mazzo di bietola ed il radicchio verde, scolateli, tritateli e saltateli in padella con dell'olio, uno spicco d'aglio, sale e pepe.



- 3 Tirate la pasta e formate due dischi delle dimensioni omogenei rispetto allo stampo per le tigelle.



- 4 Scaldate la tigelliera, mettete il primo strato di pasta con il ripieno alle verdure e del prosciutto cotto.



5 Coprite con l'altro disco di pasta.



6 Rimuovete l'eccesso di pasta.



7 Cuocete molto lentamente (usare una piastra di ghisa).

