

TORTE SALATE

Torta rustica del pastore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

- 300 g di farina
- 1/2 bicchiere olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere d'acqua
- 1/2 cucchiaino raso di sale.

PER IL RIPIENO (IL RIPIENO È A PIACERE)

- 1 uovo
- 2 cucchiai di pecorino
- ricotta
- mortadella
- formaggio a piacere
- broccoletti ripassati in padella.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti per la pasta:



2 Mettere la farina in una ciotola e versare nel mezzo l'acqua, l'olio e il sale.



3 Cominciare ad impastare con un cucchiaio.



- 4 Trasferire l'impasto che si è formato sulla spianatoia e lavorarlo fino a che diventa morbido ed elastico (circa 5 minuti)



- 5 A questo punto se avete il ripieno già pronto proseguite, altrimenti coprite l'impasto con pellicola e mettetelo a riposare in frigo.



- 6 Dividere l'impasto in due parti e con quella più grande rivestire una teglia foderata di carta forno.

Non serve usare farina perchè questa pasta è morbida, elastica e non appiccica.



- 7 Mettere il ripieno: sotto le fette di mortadella, poi un impasto di uovo, ricotta, broccoletti e 2 cucchiai di pecorino, infine, le fette sottili di formaggio.



- 8 Stendere la pasta rimasta e posizionarla sull'impasto. Bagnare i bordi con acqua e richiudere.



- 9 Bucherellare con uno stuzzicadenti o una forchetta e mettere in forno caldo a 200°C per circa 40 minuti.



10 Questo è il risultato.



NOTE

Questa torta si può servire sia calda che fredda. Può, inoltre costituire sia un antipasto che un piatto unico nonché un'ottima soluzione per una gita fuori-porta. E' possibile preparare questa torta anche molto tempo prima.