

TORTE SALATE

Torta salata rapidissima e buonissima

di: *Machina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

200 g di farina 0
50 g di parmigiano grattugiato
50 g di preparato per purè
3 uova
2 tazzine di olio di semi di girasole
3 tazzine di latte
1 confezione di würstel di pollo
1 scamorza
1 bustina di lievito istantaneo per torte salate.

PREPARAZIONE

1 Iniziate aggiungendo le uova al latte e all'olio di semi di girasole.

In una ciotola a parte mescolate la farina con il parmigiano, il preparato per purè e il lievito.

A questo punto unite i due composti assieme.

Tagliate la scamorza e i wurstel a cubetti ed aggiungeteli all'impasto.

Trasferite l'impasto in una teglia e mettete in forno già caldo a 180°C, cuocete per 20-25 minuti.

