

TORTE SALATE

Tortano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 5 ORE DI LIEVITAZIONE



Il tortano: un classico tutto partenopeo per il giorno di Pasqua. E' gustosissimo e ricco, ottimo per aprire un pranzo all'insegna della tradizione...Se poi ne avanza un po' (o ne preparate due e lo fate avanzare apposta) diventa anche il pranzo al sacco per la gita fuori porta di Pasquetta!

INGREDIENTI

FARINA 600 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr

PECORINO 100 gr

STRUTTO 200 gr

LIEVITO DI BIRRA 50 gr

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA FARCIA

SALAME NAPOLETANO piccante o dolce
secondo la preferenza - 100 gr

PANCETTA (TESA) a dadini - 100 gr

CACIOCAVALLO 100 gr

PROVOLA 100 gr

UOVA SODE 5

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un lievitino impastando 150 g di farina con il lievito sbriciolato, 50 g di sugna e 200 ml d'acqua.





2 Lasciare lievitare il composto per circa un'ora o al raddoppio del composto e quando

questo inizierà a presentare delle bolle d'aria al suo interno.

Preparate ora l'impasto con il lievitino, la farina rimanente, i formaggi (parmigiano e pecorino), 80 g di sugna, il sale ed il pepe.





3 Impastate bene il tutto, aggiungendo via via dell'acqua tiepida fino ad ottenere un

composto liscio, morbido ed omogeneo.



4 Coprite e lasciate lievitare ancora per circa 2 ore.



5 Trascorso il tempo di lievitazione e raddoppiato il volume dell'impasto, stendete quest'ultimo fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm formando un rettangolo regolare.



6 Distribuite sull'impasto steso tutti gli ingredienti elencati per la farcia tagliati a pezzettini.







7 Arrotolate la pasta in un cilindro lungo.



8 Unite le due estremità del cilindro a formare una ciambella. Adagiate la ciambella in uno stampo con il buco centrale debitamente unto.

Spennellate il tortano con la sugna rimasta.



- 9 Ponete il tortano in forno freddo e accendetelo a 220°C. Dopo 30 minuti abbassate la temperatura a 180°C e lasciate cuocere per altri 30 minuti.