

TORTE SALATE

Tortano napoletano

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 5 ORE PER LA LIEVITAZIONE



100 g di pecorino

3 uova sode sgucciate e tagliate a spicchi.

PREPARAZIONE

- 1 Per il criscito: in una ciotola impastare tutti gli ingredienti e fate lievitare 1 ora.



- 2 Per l'impasto principale: impastare il criscito con la farina, la farina manitoba, lo strutto, l'acqua tiepida, il lievito di birra ed il pepe, unite il sale e impastare nuovamente.

Fate lievitare per 2 ore oppure fino al raddoppio.

Tagliare a dadini tutti gli ingredienti del ripieno.

Tirate la pasta formando un rettangolo e mettete il ripieno al centro coprendo bene tutta la superficie (lasciate però libero 1 cm nei bordi).

Arrotolate bene il tortano.





- 3 Ungete di strutto uno stampo per ciambelle da 30 cm circa quindi sistemateci il rotolo.



- 4 Fate lievitare per 2 ore, la pasta deve arrivare oltre il bordo dello stampo.

Dopo la Levitazione



Tortano Napoletano



Tortano Napoletano





5 Infornate a 180°C per 30-40 minuti circa.





Tortano cotto

Poppy61



Poppy61

