

ANTIPASTI E SNACK

Torta rustica al salame: fragrante, saporita e facilissima!

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi un'idea veloce per cena? Prova questa torta rustica al salame con ingredienti genuini. Con pochi passaggi e tanta bontà, questa [torta salata](#) diventerà la tua preferita!

INGREDIENTI PER LA SUPERFICIE DELLA TORTA RUSTICA

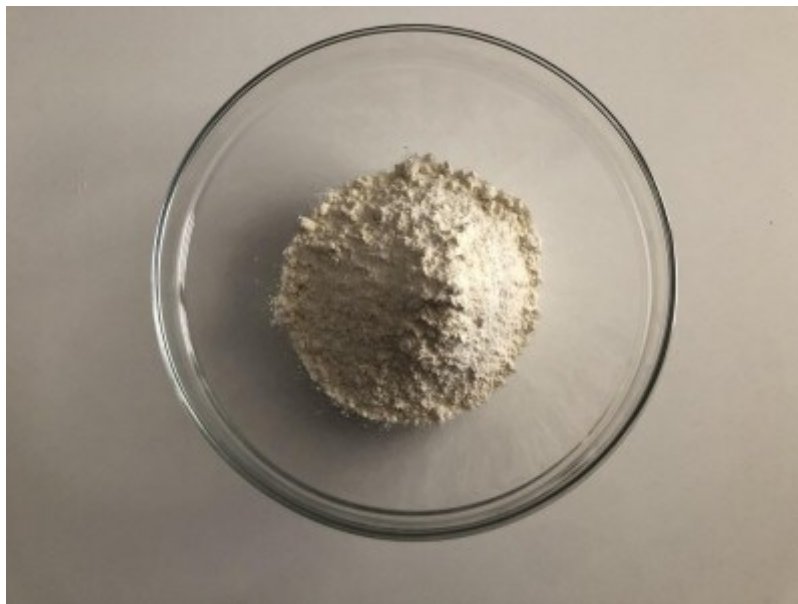
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SEMI DI SESAMO

SEMI DI PAPAVERO

COME FARE LA TORTA RUSTICA AL SALAME

- 1 Versa la farina in una ciotola, aggiungi il lievito, l'olio e il sale. Versa l'acqua a filo mentre mescoli con una forchetta.







- 2 Quando l'acqua è stata assorbita, impasta a mano su un piano da lavoro fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Forma una pallina, coprila con una ciotola e lasciala riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.





3 Dividi l'impasto in due parti. Infarina il piano da lavoro e stendine una metà con il

mattarello fino a ottenere un disco di circa 22-24 cm. Stendi anche il secondo disco, leggermente più piccolo.







- 4 Ungi una teglia con un filo d'olio e adagia il disco più grande sul fondo. Bucherella leggermente la base con una forchetta.



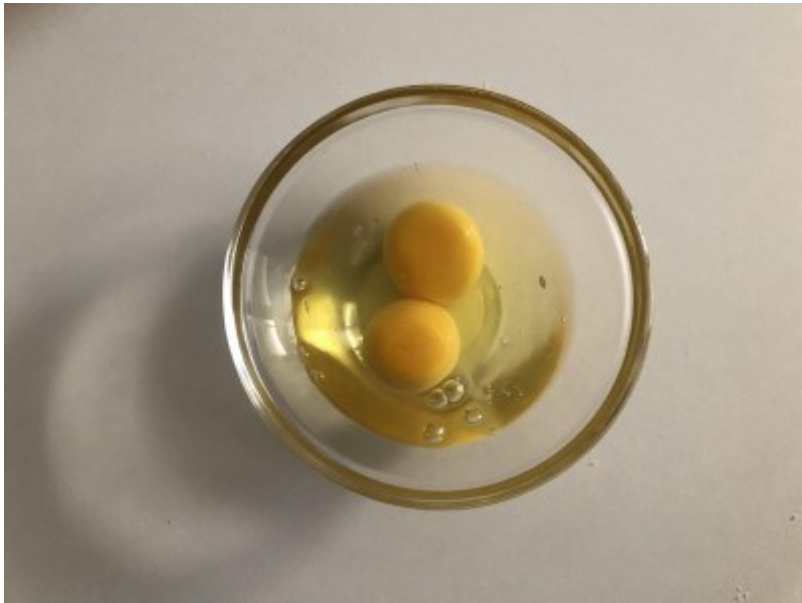


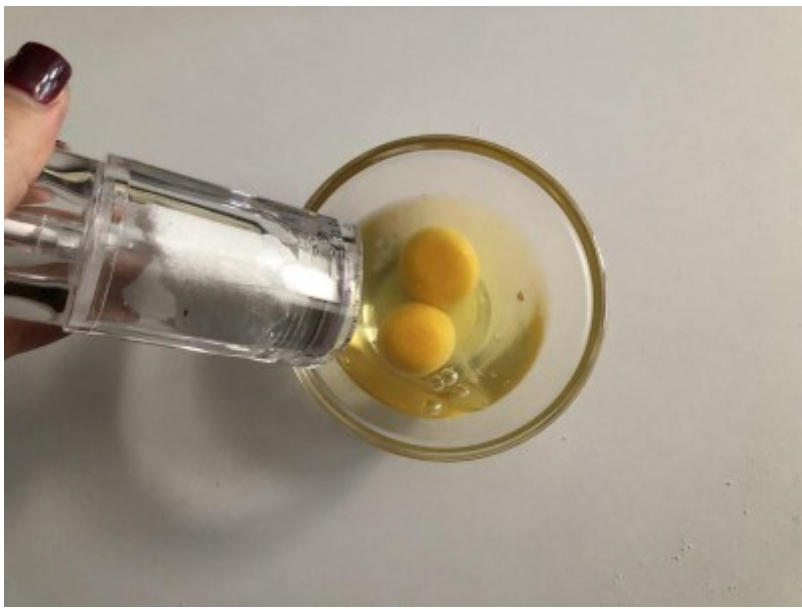
5 Distribuisci uno strato di salame e poi la scamorza a fettine.





6 In una ciotola, sbatti le uova con un pizzico di sale e il parmigiano.





7 Versa il composto di uova sopra la scamorza, poi copri con il secondo disco di pasta





8 Sigilla bene i bordi e, se vuoi, intrecciali per una decorazione più elegante. Spennella la

superficie con un filo d'olio.





9 Cospargi con semi di sesamo e semi di papavero. Cuoci in forno ventilato a 200°C per circa 30 minuti, fino a doratura.





IL SEGRETO PER UNA TORTA RUSTICA AL SALAME IRRESISTIBILE!

La **torta rustica al salame** è un piatto sfizioso, perfetto per un antipasto gustoso o una cena veloce. Il suo impasto morbido e fragrante avvolge un **ripieno filante di scamorza e salame**, rendendola irresistibile. Facile da preparare, può essere servita sia calda che fredda, ed è ideale anche per un **buffet** o un **aperitivo** tra amici.

TRUCCHI, SEGRETI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasto perfetto: Lavora l'impasto fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.

Scelta del formaggio: Usa scamorza affumicata per un sapore più intenso o provola per una versione più delicata.

Riduzione dello spreco: Puoi utilizzare salumi avanzati per variare il ripieno.

Doratura perfetta: Spennella la superficie con un filo d'olio per una crosta croccante e dorata.

COME CONSERVARE LA TORTA RUSTICA AL SALAME

La **torta rustica al salame** si conserva in frigorifero coperta da pellicola per un massimo di 2 giorni. Prima di servirla, scaldala in forno per qualche minuto per farla tornare fragrante. Può essere congelata a pezzi e scongelata a temperatura ambiente prima di riscaldarla.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torta rustica con prosciutto: una variante classica e sempre apprezzata.

Quiche lorraine: la tradizionale torta salata francese con pancetta e formaggio.

Torta salata patate e zucchine: leggera e perfetta per un pasto vegetariano.

Torta salata veloce: soffice e gustosa, perfetta per ogni occasione.

Rustico salato con ricotta e salame: un'esplosione di sapore in ogni morso.

Strudel salato: croccante e irresistibile.