

TORTE SALATE

Torta rustica con l'impasto soffice



Cenetta sfiziosa in vista? Aperitivo da preparare? Voglia di pizza ma non vi va di star lì a impastare? La ricetta allora che stiamo per darvi è perfetta per voi. La **torta rustica con l'impasto soffice** non solo è semplicissima da fare, ma è anche tanto buona, economica e versatile.

Pochi ingredienti e di uso comune la rendono speciale e alla portata di tutti, perché per realizzarla non vi serviranno grandi doti da chef in cucina. La pizza rustica con impasto molle potete farcirla come volete, si rivela infatti una perfetta ricetta svuota frigo in quanto potete utilizzare tutti i formaggi e i salumi che dovete far fuori o semplicemente quelli che vi piacciono di più.

In questo caso noi abbiamo voluto farcirla con spinaci e formaggio e il mix, possiamo garantirvi è davvero ottimo, ma qualora vogliate, potrete utilizzare anche altre verdure, come peperoni o

melanzane e se fossero avanzate dal giorno prima ancora meglio, otterrete una gran bella ricetta di riciclo. In cucina non si butta via niente!

La superficie è un po' croccante, la mollica soffice e umida il che rende ogni fetta molto piacevole all'assaggio. Abbiamo voluto utilizzare una teglia da forno tonda ma qualora fosse destinata a un buffet, sceglietene una rettangolare o quadrata e sarà più semplice fare dei tocchetti come fossero monoporzioni.

Inoltre una caratteristica molto interessante di questa ricetta della torta rustica con le verdure è che praticamente non servono strumenti, si può impastare anche a mano, perchè il composto molto morbido, non necessita di essere steso con un mattarello, bisogna solo versarlo a metà all'interno di una teglia oleata, mettere la farcitura e sovrapporre lasciando scivolare la parte restante. Tutto qua! Una ricetta davvero magica!

Provate a farla seguendo il nostro passo passo e vedrete che successo! Se poi amate molto questo genere di pietanze ecco per voi, cari amici di Cookaround Cucina e ricette altre idee per fare salati da forno super golosi:

[rustico funghi porcini](#)

[rustico piccante con salsiccia](#)

[rustici con melanzane](#)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 00 300 gr

MARGARINA 100 gr

UOVA 2

LATTE TIEPIDO 1 bicchiere

LIEVITO DI BIRRA 1

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

SPINACI 400 gr

DOLCE SARDO 150 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della torta rustica con impasto soffice, per prima cosa sciogliete il lievito di birra nel latte. Mescolate un po' con la forchetta e per velocizzare il processo di attivazione del lievito utilizzate del latte tiepido, ma assolutamente non caldo.



- 2 In una ciotola di una planetaria, o adatta a impastare a mano, mettete la farina quindi amalgamate tutti gli ingredienti con una frusta, mescolando piano.





3 Quello che otterrete è appunto un impasto morbido, poco resistente al tatto e va benissimo così.

A questo punto lasciate il vostro impasto a lievitare per circa un'ora, coperto con una pellicola e un panno.



4 Una volta trascorso il tempo della lievitazione, versate una parte del composto in uno

stampo da 24 cm imburrato e infarinato.

Stendete bene la superficie con una spatola e disponete sul primo strato la farcitura da voi scelta, in questo caso abbiamo messo gli spinaci e sopra i cubetti di dolce sardo, facendo attenzione a lasciare tutto intorno un bordo di almeno un cm senza farcia.

Ricoprite quindi col restante impasto facendo attenzione a coprire la farcitura senza far fuoriuscire nulla.







5 Quando avrete finito di comporre la vostra torta rustica, mettete in forno già caldo a

180°C e cuocete per circa 35 minuti, comunque fino a doratura.

Fate la prova stecchino per verificare la cottura.



6 Lasciate intiepidire prima di servire la torta.



