

TORTE SALATE

## Babà salato (di Anna Moroni)

di: *lenticchietta*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



### INGREDIENTI

500 g di farina 0  
250 g di patate lesse  
3 uova  
100 g di burro morbido  
2 cucchiari di parmigiano grattugiato  
100 g di latte  
1 cubetto di lievito  
150 g di prosciutto cotto  
150 g di salame  
200 g di provolone di Agerola.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere la farina setacciata in una terrina e fare la fontana, aggiungere le patate lesse, il

burro, il sale, l'olio, le uova, il formaggio iniziare a mescolare con un cucchiaio ed unire il lievito sciolto nel latte tiepido.



- 2 Lavorare dapprima con un cucchiaio e poi le mani; battere l'impasto sul tavolo ed aggiungervi i salumi ed il formaggio tagliati a cubetti. Amalgamare bene, ottenere un cilindro e formare una ciambella.



- 3 Riporre la ciambella in una teglia unta; lasciar lievitare per 2 ore (deve raddoppiare). Quando sarà raddoppiato cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti. Eccolo appena sfornato.



4