

TORTE SALATE

Crostata con salsiccia e formaggi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di farina manitoba
1 cubetto lievito di birra
1 cucchiaio di olio
1 cucchiaino di sale
100 ml di latte
1 patata lessata e schiacciata
1 uovo.

PER IL RIPIENO

100 g di emmental
125 g di mozzarella
300 g di salsiccia
sale e origano.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta con la farina, il lievito sciolto in mezzo bicchiere di latte a temperatura

ambiente, l'olio, il sale, la patata e l'uovo.

Lavorare bene l'impasto, almeno 15 minuti, in modo da avere una pasta elastica e morbida.

Lasciare lievitare per un'ora e mezza. Quindi, dividere la pasta in due parti, una più grande dell'altra.

Nel frattempo, far cuocere la salsiccia sbriciolata con un pò di olio, salare e spolverare di origano.

Stendere la parte più grande in una teglia tonda di 22cm di diametro



2 e cospargerla con i pezzetti di formaggio e la salsiccia.



- 3 Con la pasta tenuta da parte, fare delle striscioline che dovranno essere disposte come per decoarare una crostata.



- 4 Spennellare di olio e cospargere di origano.

Mettere in forno a 180°C per circa 30 minuti.

Eccola appena sfornata:



5 Ed ecco l'interno:



6 Nel dettaglio:

