

TORTE SALATE

Gizzoa

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



INGREDIENTI

500 g di farina 0
300 g di salsiccia preferibilmente fresca
1 dl di olio extra vergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ponete la farina a cratere sulla spianatoia; al centro versate 5 cucchiari di olio, 3 pizzichi di sale e un bicchiere e mezzo circa di acqua tiepida, poi iniziate ad impastare finché otterrete una pasta scorrevole e morbida. Dividetela in due parti uguali e lasciatela riposare coperta, per due ore abbondanti.

Spellate la salsiccia, mettetela in una ciotola e intridetela con un cucchiario di olio, stemperandola con i rebbi di una forchetta.

Ungete la teglia da forno, poi rivestitene il fondo con la metà della pasta spianata, inizialmente con il mattarello, quindi stendetela fino a toccare le pareti, aiutandovi con le mani.

Distribuitevi uniformemente la salsiccia, quindi ricoprite con la pasta rimasta, badando a far combaciare e sigillare i bordi, quel tanto da ripiegarla e formarne l'orlo.

Ricordate di forare la superficie in più punti, per facilitare la fuoriuscita dell'umidità durante la cottura.

Poi, prima di passare alla cottura, versate un filo d'olio sulla focaccia, a spirale concentrica.

Mettetela in forno già caldo a 180°, e lasciatela finché la superficie risulterà croccante e dorata.