

TORTE SALATE

'mpanate ri pasqua

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



PER L'IMPASTO

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

1 kg

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

SALE cucchiaino - 1

PER IL RIPIENO

AGNELLO 1 kg e mezzo di agnello tagliato

a tocchetti disossato -

SPICCHIO DI AGLIO nuovo - 2

PREZZEMOLO manciata - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Formate una fontana con la farina, sbriciolando al centro il cubetto di lievito e aggiungendo un cucchiaino di sale.



- 2 Unite gradualmente all'impasto dell'acqua tiepida ed impastare.

Lavorate la pasta in modo tale che risulti liscia e gli ingredienti siano ben amalgamati.



- 3 Formate dei panetti e metteteli a lievitare coperti per circa 30 minuti.



- 4 Durante il tempo della lievitazione della pasta, mescolare l'agnello disossato in una ciotola e conditelo con il sale, l'aglio, il prezzemolo e l'olio in modo tale che la carne si insaporisca per bene.



- 5 Non appena la pasta sarà lievitata, stendetela con il mattarello non troppo sottile e formate dei dischi di circa 25 cm di diametro e distribuite su questi disco il ripieno.



- 6 Per la copertura stendete la pasta dello stesso spessore della base e formate dei dischi di diametro circa 20 cm.

Coprite l'impanata e chiudetela sovrappponendo i due dischi.



- 7 Punzecchiate con una forchetta la parte superiore dell'impanata, trasferite sopra una placca da forno rivestita di carta forno e infornate in forno preriscaldato a 220°C per 45 minuti e sfornatele quando sia la parte di sopra che quella di sotto nono abbastanza dorate.

