

TORTE SALATE

Pizza rustica

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

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



INGREDIENTI

500 g di farina
250 g di burro
sale.

PER IL RIPIENO

5 uova
100 g di prosciutto
300 g di ricotta
250 g di fiordilatte
50 g di salame
80 g di parmigiano grattugiato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina con 50 g di burro, un pizzico di sale ed un po' di acqua tiepida.

Lavoratela per 15-20 minuti, poi fate riposare la pasta per un'ora quindi lavoratela di nuovo per 10 minuti e lasciate riposare ancora un'ora. Lavoratela per altri 10 minuti e, dopo un riposo di 15 minuti, dividetela in quattro parti.

Stendete la pasta ricavandone quattro quadrati e per ciascuno procedete nel seguente modo: spalmate la superficie di burro ammorbidito con un pennello, poi piegate in tre unguendo sempre la faccia superiore.

Otterrete così un rettangolo che piegherete in tre, naturalmente nel senso della lunghezza, ricordando sempre di ungere la parte di pasta rivolta a voi. Al termine del procedimento avrete di nuovo quattro quadrati, come dei fazzoletti; sovrapponeteli a due a due, spennellando i quadrati che resteranno sotto e lasciate riposare.

Stendete separatamente le due sfoglie e con un disco di pasta foderate una teglia unta. In una terrina stemperate la ricotta con le uova intere e battete il composto con una forchetta aggiungendo il parmigiano, un pizzico di sale ed uno di pepe. Mescolate a questa crema densa il fiordilatte ed il prosciutto tagliato a dadini e versate il tutto nella teglia. Coprite con la sfoglia rimasta e cuocete a fuoco vivace per circa un'ora. Servite caldissima.