

TORTE SALATE

# Rianata

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

500 gr

LIEVITO DI BIRRA 20 gr

SALE 1 pizzico

ACQUA tiepida - ½ tazze

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

## PER IL CONDIMENTO

POMODORI maturi - 300 gr

ACCIUGHE SOTTO SALE 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

PECORINO ROMANO 50 gr

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da  
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Sciogliete il lievito di birra con un pizzico di sale e un po' d'acqua tiepida, incorporatelo alla farina e lavorate bene, con l'aggiunta di qualche altro cucchiaino d'acqua tiepida, in modo tale che la pasta sia morbida ed elastica.

Aggiungete un cucchiaino d'olio e appena la pasta sarà pronta, riducetela a una palla, avvolgetela in un tovagliolo e lasciatela da parte a lievitare per circa un'ora.



**2** Riprendete l'impasto, lavoratelo ancora velocemente e stendetela in una teglia allargandola con le mani.

Condite con il pomodoro spellato e fatto a pezzi, l'aglio a pezzettini, le acciughe sminuzzate e leggermente spinte all'interno della pasta, il formaggio grattugiato, un filo d'olio, sale e pepe.



3 Insaporite con abbondante origano ed infornate a 200°C fino a cottura.