

TORTE SALATE

# Scacciata con cavolfiore affogato

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

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



## INGREDIENTI

- 1 cavolfiore da circa 1  
5 kg
- 6 scalogni
- pere nero
- 2 bicchieri di vino rosso
- 100 g di acciughe o alici sott'olio
- 200 g di olive nere
- 500 g di tuma
- 300 g di farina di semola rimacinata
- 200 g di farina 00
- 1 bicchierino da caffè d'olio
- 280 g d'acqua
- 1 cubetto di lievito di birra.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fettine il cavolfiore, lavarlo e mettere in pentola con la cipolla tagliata a strisce

e il pepe macinato.



**2** Versarvi sopra 1 bicchiere di vino.



**3** Incoperchiare e mettere sul fuoco vivace per 5 minuti dopodichè abbassare la fiamma a fuoco medio, girare spesso il cavolfiore per evitare che si attacchi e, dopo 20 minuti, aggiungere l'altro bicchiere di vino, aggiustare di sale e aggiungere ancora pepe macinato.

Dopo altri 30 minuti dovrebbe essere cotto.

Nel frattempo, preparare l'impasto con farina, acqua, olio, sale. L'impasto dovrà risultare liscio e morbido. Lasciare lievitare almeno 1 ora.

Dividere l'impasto in due parti una appena più grossa dell'altra e, con la più grande, stendere un rettangolo grande quanto la leccarda, disporla su carta forno e stendervi sopra la tuma tritata.



4 Unire, quindi, il cavolfiore, le olive nere denocciolate e tagliate e le alici.



5 Aggiungere altra tuma tritata o tagliata a fettine.



6 Stendere la rimanente parte dell'impasto e coprire la scacciata.



7 Spennellare con altro olio e fare un buco al centro.



- 8 Infrnare a 220°C in forno gi  caldo per 15 / 20 minuti. Accendere il grill, all'occorrenza, per dorare la superficie.



- 9 Bagnare un canovaccio, strizzarlo e disporlo sopra la scacciata per qualche minuto, serve per non far indurire la crosta.



