

TORTE SALATE

# Schiacciata con scarola uvetta e pinoli

di: *mariellac*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **1 ORA DI LIEVITAZIONE**

---



1 spicchio aglio

sale

150 g di formaggio galbanino.

## PREPARAZIONE

**1** per il ripieno: tagliare tutti gli ingredienti tranne il formaggio, metteteli in una casseruola, coprite e fate cuocere per 25-30 minuti

Per l'impasto: fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, unitela agli altri ingredienti e fate lievitare per 1 ora o fino a raddoppio dell'impasto.

Con il mattarello stendete metà impasto e foderate una teglia con la pasta, coprite con il ripieno ed il formaggio a dadi di, tirate la pasta rimasta e coprite il ripieno, ungete di olio, con un coltello ricavate una griglia sulla pasta ed infornate a 200°C per 20 minuti.



