

TORTE SALATE

Schiacciata di bietole

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



PER LA PASTA

1 kg di farina
sale
60 g lievito di birra
50-60 g di strutto o olio di oliva
acqua q.b.

PER IL RIPIENO

1 kg di bietole
formaggio pecorino a piacere
4 spicchi di aglio
8 acciughe
olive nere snocciolate e spezzettate q.b.
patate affettate finemente
pomodoro a pezzetti a piacere
(supplemento di salsiccia o salame
nostrano a piacere).

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con acqua tiepida e il lievito precedentemente sciolto in poca acqua ed aggiungere il sale q.b.

Lavorare bene la miscela fino a formare un impasto sodo e riprendere con un pò di olio o strutto sciolto. Fare lievitare in un luogo caldo avvolgendo l'impasto in una tovaglia per almeno due ore.

- 2 Pulire, lessare, sgocciolare e tagliare le bietole a tocchetti. Dorare l'aglio e fare insaporire le bietole aggiungendo il sale, preparare con metà di pasta lievitata una sfoglia in una teglia e disporvi sopra le bietole, il formaggio a scaglie, le olive, le acciughe e gli altri ingredienti q.b. Coprire e chiudere la schiacciata con l'altra metà di pasta ed infornare fino a doratura della crosta.