

TORTE SALATE

Torta di agnello e patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g di farina tipo 0
1 cucchiaio d'olio
1 cubetto di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di zucchero
1 presa di sale
acqua tiepida.

PER IL RIPIENO

1 kg d'agnello
8 pomodori secchi
2 spicchi d'aglio
prezzemolo q.b.
olio q.b.
pepe q.b.
circa 5 patate.

PREPARAZIONE

1 Sbriciolare il lievito in una ciotola e unire lo zucchero e l'acqua. Setacciare la farina e mescolare un cucchiaino di sale. Unirvi il lievito ad altra acqua necessaria per avere un impasto morbido e omogeneo.

Formare una palla. Metterla in una terrina leggermente unta d'olio. Ungere appena anche la pasta per evitare che si secchi in superficie.

Coprire con un canovaccio inumidito e ben strizzato e lasciare lievitare fino a quando avrà raddoppiato il suo volume, lontano da correnti d'aria.

Ci vorranno circa 2 ore.



2 Nel frattempo, preparare il ripieno.

Tagliare l'agnello a tocchetti, unire l'aglio, il prezzemolo, i pomodori secchi sminuzzati, aggiungere l'olio, sale e pepe e lasciare marinare per 2 ore.



3 Affettare le patate, molto sottili.



4 Aggiungere un po' di olio e sale e, solo all'ultimo, incorporare nel recipiente dell'agnello.

Trascorse le 2 ore, riprendere la pasta e sgonfiarla lavorandola qualche minuto (questo serve a far riprendere poi la lievitazione), tirare due sfoglie non troppo sottili in modo da coprire la teglia.



5 Aggiungere il composto e ricoprire.



- 6 Spennellare con un po' di olio d'oliva la superficie e aggiungere a piacere qualche seme di papavero e del timo.



- 7 Fondamentale è chiudere ermeticamente i due impasti. Infornare a 180°C per 2 ore circa.

Se dovesse colorarsi troppo la crosta esterna, coprirla con un foglio di carta argentata.

Ed ecco il piatto pronto per essere servito in tavola.

