

TORTE SALATE

Torta rustica con impasto soffice

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI LIEVITAZIONE



PER L'IMPASTO

300 g farina 00
100 g di margarina
2 uova
1 bicchiere di latte tiepido
1/2 cubetto di lievito di birra
1 pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

400 g spinaci freschi (oppure 200 g di spinaci surgelati)
150 g di dolce sardo
sale.

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto della torta: fate sciogliere a fuoco bassissimo la margarina, quindi fate raffreddare. Sciogliete il lievito di birra nel latte. Amalgamate tutti gli ingredienti con una frusta e lasciate il composto a lievitare per circa un'ora.

Nel frattempo cominciate con la preparazione del ripieno: mondate, lavate e bollite in pochissima acqua salata gli spinaci freschi. Se li usate congelati, gettateli in poca acqua salata e seguite i tempi di cottura indicati sulla confezione.

Una volta cotti passate gli spinaci in acqua molto fredda per bloccare la cottura e mantenere il colore della verdura.

Tagliate a cubetti il dolce sardo.

Una volta trascorso il tempo della lievitazione, versate una parte del composto in uno stampo da 24 cm imburato e infarinato. Stendete bene la superficie con una spatola e disponete sul primo strato la farcitura: mettete prima gli spinaci e sopra i cubetti di dolce sardo, facendo attenzione a lasciare tutto intorno un bordo di almeno un cm senza farcia. Ricoprite quindi col restante impasto facendo attenzione a coprire la farcitura senza far fuoriuscire nulla.

Mettete in forno già caldo a 180°C e cuocete per circa 35 minuti, comunque fino a doratura. Fate la prova stecchino per verificare la cottura.

Lasciate intiepidire prima di servire la torta.