

TORTE SALATE

Torta salata con pasta di pizza

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



PER LA PASTA PIZZA

500 g farina
20-25 g lievito di birra
3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
2 bicchieri di acqua tiepida (circa 250-300 ml).

PER IL RIPIENO

500 g di erbe
200 g di salsiccia
5-6 pomodori secchi
200 g di mozzarella o scamorza
2 cucchiaini colmi di grana grattugiato
2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
mezza cipolla
peperoncino q.b..

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola l'acqua tiepida e l'olio, aggiungete il lievito e fatelo sciogliere. Cominciate ad aggiungere la farina poco per volta e solo quando avrete ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, aggiungete il sale impastando ancora un paio di minuti. Coprite l'impasto con un canovaccio e lasciate riposare per 2 ore.

Passate le 2 ore stendete la pasta sulla teglia da forno e lasciate riposare per un'altra ora. Nel frattempo preparate il ripieno.

Mettete a bollire le erbe in abbondante acqua salata.

Preparate in una casseruola un fondo d'olio e cipolla, fate rosolare la salsiccia, aggiungete il peperoncino e i pomodori secchi a pezzettini. Scolate le erbe e ripassatele nella casseruola insieme al resto della farcia. Lasciate cuocere per 15 minuti circa.

Quando si è intiepidito, mettete il ripieno sopra la pizza. Aggiungete la mozzarella a pezzetti e una spolverata di grana grattugiato e ripiegate i bordi verso l'interno.

Spennellate con olio extra vergine d'oliva.



- 2 Infornate in forno già caldo a 200°C per 20-25 minuti.



3 Servite calda o tiepida.