

TORTE SALATE

Torta salata con wurstel e scamorza

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Torta salata con wurstel e scamorza

INGREDIENTI

FARINA 200 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

PURÈ DI PATATE IN FIOCCHI 50 gr

UOVA 3

WURSTEL del tipo che preferite - 4

SCAMORZA AFFUMICATA oppure normale - 1

SALE

OLIO DI SEMI 2 tazze da caffè

LATTE 3 tazze da caffè

LIEVITO PER TORTE SALATE 1 bustina

OLIO DI SEMI per ungere la teglia -

PREPARAZIONE

1 Se volete preparare una torta salata rapidissima e buonissima, la nostra ricetta della torta

salata con wurstel e scamorza fà proprio al caso vostro, ma vediamo insieme come realizzarla: rompete le uova da prima in una scodella. Versate l'olio nel contenitore della planetaria insieme al latte e alle uova, quindi accendete la planetaria e iniziate a far amalgamare gli ingredienti tra loro.





2 Mentre i primi ingredienti si stanno lavorando, prendete i wurstel e la scamorza e tagliateli a cubetti, naturalmente utilizzate il tipo di scamorza e wurstel che preferite e, teneteli da parte.





- 3** Spegnete la planetaria e aggiungete al composto di uova, latte e olio anche la farina, il parmigiano grattugiato, i fiocchi di patate e la bustina di lievito, accendete nuovamente l'impastatrice e, lasciate lavorare ancora per qualche minuto.





4 Mentre l'impasto si stà lavorando, insaporitelo leggermente con un pizzico di sale.





- 5 Spegnete di nuovo l'impastatrice e versate nell'impasto i cubetti di scamorza e wurstel, preparati precedentemente, quindi impastate nuovamente il tutto per qualche istante, in modo tale da far amalgamare bene all'impasto, anche gli ultimi ingredienti aggiunti.





- 6 Prendete uno stampo, preferibilmente con la chiusura a cerniera, foderate il fondo dello stampo con della carta da forno e ungete con dell'olio di semi il bordo, in modo tale da non far attaccare la torta durante la cottura.



- 7 Versate all'interno dello stampo l'impasto appena preparato, livellatelo con una spatola e trasferitelo in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 30-35 minuti.





8 Trascorso il tempo di cottura, la torta salata rapidissima e buonissima è pronta per essere sfornata, lasciatela intiepidire leggermente, sformatela e servitela.



