

TORTE SALATE

Tortano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [240 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Appena iniziano a venir le belle giornate, dopo un lungo inverno, ecco che la voglia di uscire la fa da padrone. Non c'è Pasqua, Pasquestta, gita fuori porta o picnic senza una bella fettona di **tortano** o casatiello. Un soffice impasto avvolge un ripieno fatto da salumi formaggi e uova sode che insieme creano un mix di sapori davvero esplosivo. Il tortano è diventato uno dei più famosi cavalli di battaglia partenopei, una preparazione tradizionale sempre molto gradita. Se poi volete prepararli in [mono porzione](#) ecco i passaggi per farli al meglio!

INGREDIENTI

FARINA 400 gr
LIEVITO DI BIRRA 30 gr
PARMIGIANO REGGIANO 30 gr
STRUTTO 100 gr
SALE
PEPE NERO 1 cucchiaino da tè

PER IL RIPIENO

SALAME 100 gr
PROVOLA AFFUMICATA 120 gr
EMMENTALER 50 gr
PROVOLONE 50 gr
UOVA sode - 2

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina stemperate il lievito con un po' d'acqua tiepida; unite due pugni di farina, formate un panetto e lasciatelo lievitare per circa mezz'ora coperto. Versate sul tavolo la farina a fontana, e, al centro, lavorate il panetto lievitato con un pizzico di sale, il pepe, la sugna ed il parmigiano. Aiutandovi con poca acqua tiepida, incorporate la farina e lavorate l'impasto con energia per almeno 15 minuti.
Formate una pagnottella e mettetela a crescere per un'ora e mezza circa.



- 2 Nel frattempo cuocete le due uova sode e tagliate a dadini il salame ed i formaggi. Sgonfiate la pasta battendola sul tavolo con le mani, spianatela ricavandone una sfoglia di un centimetro di spessore e distribuite su tutta la superficie il ripieno di formaggi e salame aggiungendo a distanza regolare, gli spicchi delle uova sode.



3 Arrotolate il rotolo a ciambella come un grosso tarallo, unendo bene le estremità.



4 Ungete di sugna uno stampo da ciambella piuttosto largo e ponetevi il tortano.



5 Lasciate lievitare ancora due ore in un luogo tiepido coperto con un panno.



6 Infornate a fuoco medio per un'ora, lasciate raffreddare e servite.