

TORTE SALATE

Treccia di verdure

di: *tosca*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 5 ORE DI LIEVITAZIONE**



INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 125 g di acqua e latte
- 12 g di lievito di birra
- un pizzico di sale
- un pizzico di zucchero
- due cucchiari di olio extravergine di oliva
- 1 zucchina
- 1 cipolla
- qualche foglia di lattuga
- 150 g di prosciutto cotto
- 100 g di formaggio filante
- 1 manciata di semi di papavero
- 1 uovo.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla e tagliare la zuccina a dadini.

Stufare la cipolla in padella con l'olio e salate.

Aggiungete la zuccina e fate cuocere per 10 minuti, aggiungete la lattuga a pezzetti e lasciate stufare, lasciate raffreddare.

Fate sciogliere il lievito in poco latte.

Impastare la farina con il lievito, il latte rimasto, l'acqua, il sale e lo zucchero e lasciate lievitare per 3 ore circa o fino a quando non raddoppia.

Tagliare a dadini il formaggio.

Stendete con il mattarello e sopra una placca foderata di carta forno e farcite metà rettangolo con le verdure e l'altra metà con il prosciutto ed il formaggio, arrotolare sigillando i bordi e formate una tresccia.

Spennellare con l'uovo e cospargere di semi di papavero.

Lasciate lievitare per 2 ore e infornare a 180°C per 30 minuti.

