Torta di rose salata

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Quando apriamo il frigo e troviamo rimanenze di salumi, pezzetti di formaggi di vario genere, quale occasione migliore per fare una bella…….

“Torta di rose salata”[MORE]

INGREDIENTI

300 gr. di farina;
30 gr. di olio evo;
150 gr. di latte;
3 tuorli d’uovo;
un cubetto di lievito di birra;
un pizzico di sale;
Prosciutto cotto q.p. (o qualsiasi altro tipo di salume);
provola affumicata q.b. (o mozzarella o altri tipi di formaggi)

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con al centro l’olio, il latte, il lievito i tuorli d’uovo e il pizzico di sale, fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Stendere la pasta sulla carta forno fino ad ottenere una sfoglia sottile, ricoprire con il cotto (o altro) e la provola affumicata tagliata a fette sottili (Volendo sulla sfoglia si può stendere del formaggio spalmabile, tipo stracchino, salame e spinaci sminuzzati)

Arrotolare la sfoglia su se stessa formando un cilindro. Tagliare dei tronchetti alti circa 4 cm., chiuderli nella parte inferiore e sistemarli in una teglia, foderata di carta forno, distanziati l’uno dall’altro e lasciarli lievitare per circa un’ora. Sono pronti da infornare quando i tronchetti si uniranno l’uno con l’altro. Cuocere in forno già caldo a 180° per 30 minuti circa.

Buon Appetito

Caterina RafeleSeguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/torta-di-rose-salata/92757