



Bimby: Tortano napoletano - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Per l'impasto:

700 gr. di farina 50 gr. di olio 200 gr. di acqua 100 gr. di latte 150 gr. di strutto ' 25 gr. di lievito di birra sale e pepe q.b.

Per il ripieno:

150 gr. di salame 100 gr. di provolone piccante 100 gr. di ciccioli 50 gr. di pecorino 2 uova sode

Preparazione

Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30 sec. vel. 6, 40 sec. vel. Spiga e metterlo sulla spianatoia.

Preparare il ripieno: inserire nel boccale salame, ciccioli, provolone e pecorino 7 sec. vel. 4 e mettere da parte. Stendere l'impasto non troppo sottile, distribuirvi il ripieno e le uova a fettine. Arrotolarlo, chiuderlo a cerchio, disporlo in uno stampo a ciambella (diam. 30 cm.) e lasciarlo lievitare per 2 ore e ½ circa.

Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 1 ora circa. E' ottimo sia tiepido che freddo.

Note: il tortano si conserva per più giorni, avvolto in carta stagnola.

eCucinando.it