

Bimby: Torta salata di Pasqua - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

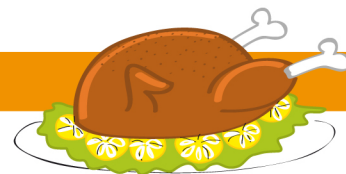
RICETTARIO BIMBY TORTE SALATE
presa dal calendario bimby 2010

TORTA DI PASQUA

100 gr provola affumicata
mezzo cubetto di lievito di birra
1 cucchiaino di zucchero
80 gr. latte
200 gr. farina 0
100 gr. pecorino gratt. o caciocavallo
2 uova
50 gr. olio evo
sale, pepe q.b.
4 mezzi gusci delle uova utilizzate
olive snocciolate per guarnire

mettere nel boccale la provola per grattugiarla 10 sec. vel. 5 tenere da parte.
senza lavare il boccale versare il latte, mettere il lievito, zucchero mescolare 2 min. a 37° vel.3,
aggiungere la farina i formaggi, le uova, olio sale, pepe e impastare con la funzione spiga 3 min.
versare in una ciotola unta di olio a lievitare almeno 1 ora.
dare una passatina di olio all'interno dei gusci e mettere dentro una noce di impasto, il rimanente impasto in
una tortiera unta di 24 cm. e decorare con le olive
lasciare lievitare ancora 1 ora mettere i gusci in uno stampo o con una base di carta stagnola.
a forno a 180° per 20 min. fino a quando la vedete dorata.





vi consiglio di provarla è molto saporita e morbidissima e farla in modo tradizionale non ci vuole niente per delle brave cuoche come Voi

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it