



Torta di rose salata - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

torta salata - rose - farcita

Ingredienti:

500 g farina 00 o di farina manitoba (io ho messo 300 manitoba 200 farina 0

2 uova

200 ml latte tiepido

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaio di sale

1 dado, lievito di birra

4 cucchiari di olio extravergine di oliva

Ingredienti per il ripieno:

100 g formaggio (scamorza affumicata, asiago, ecc. secondo il gusto personale)

200 g prosciutto crudo affettato

burro e farina per lo stampo

Procedimento:

nel mixer miscelare farina e lievito. Aggiungere tutti gli ingredienti e impastare fino a quando si forma una palla liscia e elastica. Se si impasta a mano impastare per 10 minuti. Lasciar riposare l'impasto e preparare gli ingredienti per la farcitura: tagliare il formaggio a fettine e tagliare le fette prosciutto a fettine più corte. Dividere l'impasto in due parti e stenderle entrambe con il matterello fino ad ottenere due rettangoli spessi 8 mm circa. Disporre sui rettangoli le fettine di formaggio e di prosciutto, arrotolare la pasta sul lato lungo e ricavare 8 tronchetti da ogni rotolo di pasta.

Disporre le rose così ottenute ben distanziate in una tortiera dai bordi alti precedentemente imburrata e infarinata. Lasciar lievitare per 1 ora (anche 2 se si ha tempo). Cuocere in forno non ventilato a 180° per 20-25 minuti. Servire calda o tiepida.