



Torta salata di Pasquetta - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

torta salata - salumi - formaggi

(puntata del 12 aprile 2004 A. Moroni)

500 gr di farina manitoba
150 gr di patate lessate
50 gr di olio extra vergine d'oliva
80 gr di latte
80 gr di acqua
100 gr di scamorza affumicata a dadini
100 gr di prosciutto crudo tritato
1 cucchiaino raso di sale
2 peperoncini rossi
35 gr di lievito di birra
Sale
Pomodori ciliegina
Olive nere
Capperi

Sciogliere il lievito con latte e l'acqua, unire la farina, le patate, il sale e l'uovo. Lavorare a lungo. Unire il prosciutto, il formaggio, i peperoncini tritati e i pinoli; far lievitare per un'ora. Dividete la pasta in due parti (una più grande) e lavorate brevemente. Con la parte più piccola formate un ovale allungato e disponetelo sulla teglia. Con l'altra parte dell'impasto formate un triangolo con il vertice arrotondato e disponetelo sull'ovale, piegatene la punta per formare la testa della colomba e torcetene la base per formare la coda. Pennellate con olio e guarnire con pomodorini, olive e capperi; far lievitare 40-50 minuti e infornare a 200 gradi per 15-20 minuti, poi a 180 gradi per 20-30 minuti.