



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

postato da Imma

torta salata - funghi - salsiccia

400 GR. farina 00
100 " farina di semola
1 cubetto di lievito
1 cucchiaino di sale
acqua tiepida q.b.
1 cucchiaio di olio

preparare questo impasto lasciare lievitare

ripieno
300 gr, funghi
300 " salsiccia
200 formaggio tipo galbanone
fette sottili di pane raffermo
3 fette di prosciutto cotto
1 uovo
grana grattugiato
aromi vari

in una padella ho messo olio aglio poi i funghi a fettine, a salsiccia sbriciolata, prezzemolo, ho fatto rosolare.

le fette di pane passate in piatto dove ho messo l'uovo stantuto con un pò di latte

stendere la pasta su carta forno e coprire una teglia rotonda mettere metà ripieno e una buona spolverta di formaggio grattugiato, sopra coprire con le fettine di pane passate nell'uovo, coprire un fetta di formaggio galbanone, fette di prosciutto cotto di nuovo il ripieno, formaggio grattugiato e infine coprire con l'altra metà di pasta, mettere sopra un pò di olio pangrattato, fare al centro un buco per fare uscire il vapore, mettere a forno 30 min. a 200° controllare ed eventualmente altri 10 min.

