



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

pancarrè - cipollotti - pancetta - primosale - mozzarella

Torta salata con bietoline

L'involucro è quello della torta pasqualina di Silvia e Imma (300 gr di farina 00-60 gr di olio d'oliva-100 gr di vino-9 gr di sale).

L'interno ha una base di pancarrè su cui poggia il ripieno ottenuto saltando le biete bollite e ben strizzate, in un soffritto di cipollotti freschi, pancetta a cubetti con aggiunta alla fine di mozzarella a fettine e primosale.

Cottura 50 minuti a 200°

