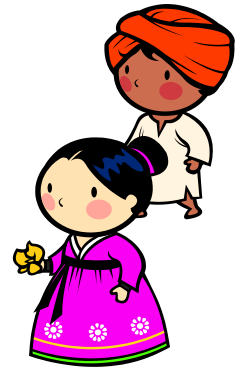
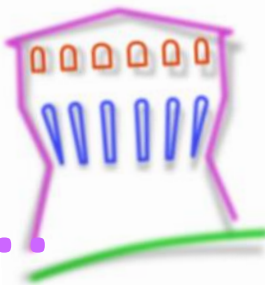




NOI che...



...Castel Guelfo...

Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

TORTA SALATA UMBRA

INGREDIENTI

- 1 Busta di Friarielli (cime di rapa) surgelati
- 3 spicchi di aglio 2.5 kg di farina
- 5 uova
- 400 gr di parmigiano grattugiato
- 72 fette di prosciutto crudo
- Sale q.b.
- 5 bustine di lievito istantaneo per torte salate
- Olio extra vergine di oliva

PROCEDIMENTO

Impastare farina, uova, lievito, un pizzico di sale, il parmigiano con un cucchiaino di olio ed un po' d'acqua.

Mettere a scaldare sul fornello il “testo” (disco di pietra utile per cuocere piadine e focacce).

L'ideale sarebbe poterlo scaldare sulle braci del camino, ma quando questo non è possibile il fornello di casa va bene lo stesso.

Lessare nel frattempo i friarielli in acqua

salata per 7/8 minuti circa, scolarli e strizzarli bene, poi saltarli in padella con un filo d'olio e gli

spicchi d'aglio.

Stendere la pasta precedentemente



preparata dello spessore di circa 1/1.5 cm sul testo ben caldo e cuocerla su ambo i lati.

Una volta cotto bene l'impasto si taglia a quadrati.

I quadrati verranno aperti a metà con un coltello sul lato dello spessore della pasta (che durante la cottura sarà lievitata raddoppiando il suo spessore).

Si procede quindi alla farcitura dei quadrati di pasta cotta con l'utilizzo dei friarielli e del prosciutto e realizzare tanti tramezzini impilati uno sull'altro fino a formare

una torta. È preferibile mangiare la torta quando è ancora ben calda.

Buon appetito!!!

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato



Associazione “TUTTI DENTRO L'ARCA”
Parrocchia di Castel Guelfo

