

TORTA SALATA ALLA VALDOSTANA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina (200gr)
- sale
- 2 uova
- latte (30ml)
- burro (15gr)
- Fontina (70gr)
- 2 cipolle
- prosciutto cotto (70gr)
- pepe nero
- mortadella (50gr)

Come si prepara

Preparate la pasta ponendo la farina su una spianatoia con al centro un uovo intero e un tuorlo (tenete a parte l'albume che avanza).

Lavorate rapidamente gli ingredienti, versatevi quindi il latte e impastate ancora, senza lavorare troppo. Avvolgete ora l'impasto in un foglio di pellicola trasparente e fatelo riposare nella parte meno fredda del frigorifero per circa un'ora.

Nel frattempo preparate il ripieno: sbucciate le cipolle, lavatele e tagliatele a fette sottilissime. Fatele appassire in un tegame con 70 gr di olio, salate e pepate. Tagliate a listarelle il prosciutto cotto e a dadini la mortadella e la fontina.

Riprendete ora la pasta e dividetela in due parti, una piu' grande dell'altra. Stendete la piu' grossa in una sfoglia sottile di circa 2-3 millimetri e foderate con essa una teglia imburata e infarinata.

Distribuitevi sopra le cipolle e coprite con il prosciutto, la mortadella e la fontina.

Stendete la seconda parte di pasta in un'altra sfoglia del medesimo spessore e coprite il ripieno.

Pizzicottate le due sfoglie tutt'attorno per chiuderle perfettamente, spennellate la pasta con l'albume e bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta.



Fate cuocere la torta in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti e lasciatela riposare per 10 minuti prima di servire.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tabella nutrizionale

Valore energetico	235 kcal 984 kJ
-------------------	--------------------

Tags

focacce, torte salate, occasioni speciali, pizze, pasquetta, picnic, new, feste, torte rustiche, tradizionale, mediterraneo

