

Ricetta: Torta salata alla ricotta

Author: WWW.MISYA.INFO

E questa e' la torta salata che ho preparato utilizzando come base l'impasto 'magico', una crostata salata alla ricotta e zafferano da leccarsi i baffi ;) in pratica ho aperto il frigo e ho utilizzato quello che avevo a portata di mano colorando poi il tutto con una bustina di zafferano e questo e' il goloso risultato. Vi auguro una splendida giornata e un felice weekend, baci e alla prossima ricetta.

p.s. Mi è tornata la vena salata, contente? :P

Ingredienti per la base della torta salata:

250 gr di farina
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate
100 ml di acqua
100 ml di olio di semi

Ingredienti per il ripieno

400 gr di ricotta
100 gr di prosciutto cotto
200 gr di provola affumicata
2 uova
1 bustina di zafferano

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 50 min

Procedimento per preparare la torta salata alla ricotta

Iniziate col preparare l'impasto per la base della torta salata mettendo la farina, il sale, il lievito, l'acqua tiepida e l'olio nella seguente sequenza in una ciotola a chiusura ermetica

Mettere il coperchio e scuotere energicamente la ciotola con l' impasto per qualche minuto prima dall'alto verso il basso e poi di lato.

Aprite la ciotola, prendere la pasta e lavorarla su un piano infarinato

Stendere la pasta con un mattarello ottenendo una sfoglia dello spessore di 3 mm

Foderare con la sfoglia ottenuta uno stampo a cerniera da 24 cm imburrato ed infarinato

Preparare il ripieno lavorando la ricotta con le uova e lo zafferano

Aggiungere il prosciutto cotto e il formaggio tagliato a dadini e il parmigiano

Mescolare il tutto e versare il ripieno sulla base della sfoglia

Stendere il ripieno in modo omogeneo, ricoprire con delle striscioline di pasta avanzata e spennellare la superficie con un pò di latte

Infornare la torta salata alla ricotta a 180° e cuocere per 40 minuti

Lasciar intiepidire la torta salata alla ricotta e zafferano prima di tagliarla a fette e gustarla

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO