

LE RICETTE DI AMALIA

TORTA SALATA ALE ERBE DI CAMPO



Ingredienti per 4 persone

Per la Pasta Sfoglia:

500 Gr. Farina di Cereali

500 Gr. Farina 0

Acqua q.b.

Sale q.b

Olio Extravergine q.b.

Condimento:

Misticanza di Erbe di Campo q.b

Aglione q.b.

Olio Extravergine q.b.

Peperoncino q.b.

Preparazione:

1- PER LA SFOGLIA: Mettere la farina a fontana, al centro aggiungere acqua e olio e lavorate per 5 minuti. Successivamente impellicolate l'impasto e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti

2- Nel frattempo lavate tutte le erbe di campo e bollitele per qualche minuto in acqua salata, poi ripassatele in padella con aglio e peperoncino.

3- Farcite la sfoglia con il condimento preparato ed infornate a 200° per 25 minuti.

A piacere è possibile utilizzare altri tipi di farine secondo i gusti.