



Torta Angelica salata



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Torta Angelica salata

Secondo piatto delizioso

Preparazione	1 h 15 min
Cottura	40 min
Tempo totale	1 h 55 min

Portata: Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: aperitivo, piatto unico, torta salata

Difficoltà: difficile

Costo: medio

Porzioni: 6 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

Per il lievitino:

- 135 g farina
- 1/2 cubetto lievito di birra
- 75 ml acqua tiepida

Per l'impasto:

- 400 g farina
- 3 cucchiaini parmigiano grattugiato
- 120 ml latte tiepido
- 2 uova
- 1 cucchiaino sale
- 100 g burro
- q.b. strutto per spalmare

Istruzioni

1. Impastare tutti gli ingredienti del primo impasto e lasciare lievitare per circa 30 minuti coperto con pellicola alimentare.
2. Farcitura a piacere, io ho messo il prosciutto cotto, fontina, parmigiano e funghi trifolati.
3. Versare nella ciotola della planetaria gli ingredienti del secondo impasto e unire anche il lievitino, impastare per circa 5 minuti, versare sulla spianatoia infarinata e formare una palla, coprire con pellicola alimentare e lasciare lievitare per circa 40 minuti; stendere e spalmare un velo di strutto, farcire.



4. Arrotolare l'impasto, con un coltello affilato dividere a metà e formare una treccia facendo in modo che la parte tagliata sia ben visibile.



5. Mettere la treccia in una teglia rivestita con carta forno e lasciare lievitare fino al raddoppio. Spennellare con l'uovo e un goccio di latte. Cuocere a 180 gradi per circa 35/40 minuti.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Paola Paola

[Read More](#)
