



Torta salata di spinaci e crudo

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 6 persone:

- 250 farina per pane**
- 170 yogurt greco
- 11 lievito di birra fresco
- 1 uovo
- 200 spinaci lessati
- 20 olio extravergine di oliva
- 50 prosciutto crudo
- 150 formaggio spalmabile*
- 40 foglie di insalata
- 100 mozzarella
- 1 pomodoro
- sale

Preparazione:

Preparate la torta salata di spinaci e crudo. Scolate gli spinaci e frullateli con l'olio. Sbriciolate il lievito in 200 ml di acqua, e lasciatelo riposare per 15 minuti.

Riunite, in una ciotola capiente, lo yogurt, l'uovo e il lievito sciolto nell'acqua; iniziate a impastare con una spatola.

Aggiungete la farina setacciata e la crema di spinaci e impastate, facendo attenzione alla consistenza: il composto dovrà essere morbido, proprio come se fosse quello per una torta. Unite 6 g di sale.

Mettete l'impasto in una ciotola coperta con la pellicola per alimenti e fatelo lievitare per 2 ore o fino a quando raddoppierà il suo volume. Trascorso il tempo, accendete il forno a 230 °C e scaldatevi una pentola con il coperchio per 10 minuti.

Trasferite delicatamente l'impasto nella pentola, aiutandovi con una spatola, e chiudete con il coperchio (questo composto, molto morbido e idratato, deve essere cotto in forno, all'interno di una pentola, affinché mantenga la sua forma e si cuocia in modo omogeneo).

Infornate e fate cuocere a 200 °C per circa 45 minuti, senza fare colorire troppo. Sfornate il pane, lasciatelo

raffreddare completamente e dividetelo in due dischi.

Togliete da ogni disco tante briciole, e tenetele da parte per la decorazione. Tagliate a fettine la mozzarella e il pomodoro.

Farcite il primo disco con la mozzarella, il prosciutto, il pomodoro e l'insalata, e coprite con il secondo disco di pane.

Ricoprite tutta la superficie della torta con il formaggio spalmabile e cospargete con le briciole tenute da parte. Fate riposare la torta in frigo per almeno 20 minuti e servite.

Ricetta di Anna Pierri

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**