

TORTA SALATA DI SCAROLA



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 8 porzioni.

Sciogliere il lievito con l'acqua e zucchero. Preparare la farina "a fontana" e aggiungere acqua. Impastare il tutto, aggiungere sale e un goccio d'olio. Far lievitare l'impasto per 2 ore, poi utilizzarlo per foderare una tortiera da 30 cm. Aggiungere la Scarola, l'uvetta, i pinoli e le Olive nostraline. Chiudere la torta con altra pasta e sigillarla ai bordi. Cuocerla in forno a 180°C per 30 minuti.

Menù Ingredients

500 g. Olio extravergine di oliva - EK5
80 g. Scarola campana - ZFP
q.b. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93

Ingredients

300 g. farina
5 g. lievito
q.b. sale
q.b. zucchero
q.b. acqua
q.b. uvetta
q.b. pinoli