

Torta salata all'origano con ricotta e mozzarella



Ingredienti

- 400g farina integrale
- 400g farina 0
- 40g lievito di birra
- 1 cucchiaino zucchero
- Origano Liofilizzato CANNAMELA
- Ingredienti per farcia:
 - 200g ricotta
 - 50g panna da cucina
 - 80g mozzarella fiordilatte
 - 60g prosciutto crudo
 - Pepe Nero Tappomacina CANNAMELA
 - sale



Porzioni
8 persone



Portata
Secondo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
424.75*



Preparazione

- 1** Pasta: sciogliete il lievito in una tazza di acqua tiepida con 1 cucchiaino di zucchero e tre cucchiari di farina 0. Coprite la tazza e lasciate riposare per 20 minuti
- 2** Preparate la pasta con le farine e il lievito sciolto aggiungendo acqua fino ad ottenere un impasto molto morbido. Salate alla fine della lavorazione. Lavorate la pasta a lungo e lasciatela lievitare coperta fino al raddoppio del volume (60/80 minuti circa).
- 3** Farcia: lavorate a crema la ricotta con la panna. Salate e aromatizzate con tre giri di Pepe nero Tappomacina CANNAMELA. (foto 1)
- 4** Trascorso il tempo della lievitazione, rilavorate la pasta aggiungendo due cucchiaini di Origano liofilizzato CANNAMELA.
- 5** Stendete la metà della pasta e rivestite una teglia unta. Allargate sulla pasta il prosciutto crudo, poi spalmate la ricotta dopo aver aggiunto la mozzarella a cubetti.
- 6** Ricoprite ancora con il crudo rimasto.
- 7** Stendete la pasta all'origano rimasta e ricoprite la focaccia, sigillando i bordi.
- 8** Lasciatela riposare in luogo caldo per 30 minuti prima di infornare a 190° per 60 minuti. Una volta pronta aggiungervi una spolverata di Origano liofilizzato CANNAMELA per servire.