

ANTIPASTI

Torta di rose salata, peperoni con Pecorino e Caprino

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Per l'impasto:

Farina 00

400 gr

Latte

140 gr a temperatura ambiente

Acqua

60 ml a temperatura ambiente

Lievito di birra disidratato

4 gr

Sale

10 gr

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiari

Per il ripieno:

Pecorino Riserva Nera Cademartori

50 gr

Caprino Cademartori

100 gr

Pecorino Riserva Nera Cademartori

50 gr

Caprino Cademartori

100 gr

Descrizione

In una terrina unite la farina, l'acqua, il vino, l'olio extravergine di oliva ed il sale. Mescolate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto uniforme ed elastico. Avvolgete la pasta matta nella pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti.

Mondate e tagliate a fette per la lunghezza tutte le verdure. Grattugiate il Provolone Cademartori e 2/3 del composto ammorbiditelo con del latte.

Grigliate tutte le verdure su di una piastra rovente e cuocete uniformemente. Aggiustate di sale e pepe e mettete da parte.

Stendete l'impasto della pasta matta su una pirofila coperta di carta forno. Fate un primo strato con il Provolone Cademartori lavorato con il latte e poi disponete sopra tutte le verdure grigliate.

Aggiungete il resto del Provolone Cademartori grattugiato, un filo d'olio e del timo fresco.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.

Servite la torta salata appena sfornata.