

# TORTA SALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di patate lessate e schiacciate,
- 500 g di farina,
- 100 g di margarina,
- 1 uovo intero,
- 1 quadretto di lievito di birra,
- 1 pizzico di sale.

Per farcire:

- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di sottilette di formaggio,
- 100 g di mortadella.

Impasta tutti gli ingredienti, poi dividi l'impasto in due parti, stendile a disco, disponine una su una teglia imburrata e infarinata, ricopri con il ripieno.

Farcisci, poi ricopri con l'altro disco e lascia lievitare per due ore.

Riscalda il forno a circa 180-200° (dipende dal forno) e metti in forno già a temperatura per circa 30 minuti.

Servila subito bella calda, ma se ti avanza la puoi conservare in frigorifero chiusa in un contenitore e rimane soffice soffice.