
TORTA SALATA CON PANCETTA E FORMAGGIO

Ingredienti:

- 350 g di farina,
- 100 g di burro,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- 100 g di emmenthal a dadini,
- 25 g di lievito di birra,
- 100 g di salciccia e/o prosciutto crudo e/o pancetta a dadini o macinata,
- 3 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- sale.

In un piatto si mettono a lievitare il burro, la farina il sale ed il lievito sciolto nel latte tiepido.

Quando l'impasto è lievitato si aggiungono le uova uno alla volta e tutti gli altri ingredienti.

Si amalgama bene il tutto e si mette a lievitare in una teglia imburrata.

Quando la torta è lievitata, si inforna a 180 gradi per circa 1/2 ora; con uno stecchino si verifica se è asciutta, in caso contrario si lascia nel forno a 150 gradi per altri 15 min circa.

Quando è cotta si spalma la superficie con un rosso d'uovo battuto.

Può essere servita sia calda che fredda.