

TORTANO

Ingredienti

Per la pasta:

farina, 1 kg.
lievito di birra 2 cubetti
strutto, sugna gr. 100
parmigiano grattugiato, gr 100
poco sale, molto pepe

per il ripieno:

400 gr. di formaggi misti (provolone, emmenthal, fontina, pecorino ecc.)
300 gr. di salame
2 uova sode (a piacere)
sale, pepe.

Preparazione

Stemperate il lievito in acqua tiepida (che non sia troppo calda), impasta telo con un pochino di farina, fatene un panetto e lasciatelo crescere per una mezz'ora, coperto.

Disponete la farina a fontana, ponetevi al centro lo strutto, il sale, il pepe, il panetto cresciuto, il parmigiano e, aiutandovi con acqua tiepida, mescolate tutto fino a ottenere una pasta morbida che lavorerete con forza per una decina di minuti battendola sul tavolo.

Fatela poi crescere in una terrina coperta, in luogo tiepido, per un paio d'ore o fin quando la pasta avrà raddoppiato di volume.

Tagliate tutti i formaggi e il salame a dadini e le uova in sei spicchi ognuno. Mescolate tutto meno le uova.

Quando la pasta sarà cresciuta, sgonfiatela battendola con le mani e stendetela allo spessore di un centimetro. Disponete su tutta la superficie, uniformemente, il ripieno, se volete disponete anche le 2 uova sode tagliate a spicchi a distanza regolare e arrotolate con delicatezza la pasta, il più strettamente possibile.

Ungete di strutto uno stampo largo col buco centrale; disponetevi il roto lo di pasta a ciambella, unendone bene le estremità e rimettetelo a crescere in luogo tiepido coprendolo con un panno.

Quando il tortano avrà lievitato (accorreranno almeno due ore) infornate lo a forno già caldo a 160° per i primi 10 minuti poi a 170°-180° per un'ora di cottura complessiva. Sformatelo quando sarà freddo.

Questo tortano, è ottimo sia caldo che freddo.

Osservazioni: alle volte, quando nella pasta ci sono grassi e ripieno, la lievitatura tarda a verificarsi; sarebbe quindi opportuno, per non avere sorprese, fare la pasta il giorno precedente a quello in cui verrà consumato.

