



Torta mediterranea

[Del 28/02/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, 100 g di funghi, 400 g di pomodori pelati, 100 g di salame, 170 g di carciofi sott'olio, 4 cucchiai di basilico fresco, 100 g di mozzarella, 25 g di parmigiano reggiano, latte; per la pasta: 375 g di farina, 1 uovo, 125 ml di burro, 100 ml di olio di oliva.

Scaldate il forno a 210°. Ungete una teglia e mettetela in forno a scaldare. Mettete la farina in una terrina con le uova ed il burro. Aggiungete l'olio e mescolate con un cucchiaio finché l'impasto non sarà soffice e ben amalgamato. Se l'impasto dovesse risultare troppo secco potete aggiungere dell'acqua. Mettete l'impasto su una spianatoia infarinata e formate una palla. Coprite con un telo di plastica e mettete in frigo a raffreddare per 20 minuti. Scaldate l'olio in una padella, aggiungete i funghi e cuocete a fuoco medio per 5 minuti, finché non si ammorbidiscono. Dividete l'impasto in due porzioni e tiratene una in un disco di 30 cm di diametro tra due fogli di carta da forno. Mettete i pomodori, il salame, i funghi, i carciofini, il basilico, la mozzarella ed il parmigiano reggiano su un tondo di pasta, lasciando 2 cm di bordo. Regolate di sale e di pepe. Spennellate i bordi con il latte, poi chiudete la farcitura con l'altro disco di pasta, quindi stringete bene i bordi per sigillarli. Fate 3 buchi sulla copertura, poi spennellate tutto con il latte. Mettete la torta nella teglia già calda e fate cuocere per 30 minuti, finché la pasta non sarà dorata.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]