

La torta rose salata della Ely





...l'estate è finalmente arrivata, e con essa il caldo prorompente (qui da noi anche l'afa, purtroppo!).

Avete visto che belle le mie ortensie?

Adoro questi fiori...ed anche questi colori...i miei preferiti in assoluto.

Quando le mie ortensie fioriscono...è davvero estate!!

L'altra sera avevo voglia di qualcosa di sfizioso...mi è venuta in mente la ricetta della mia amica [Ely qua](#), che mi aveva parecchio incuriosito...inoltre avevamo poi parlato abbondantemente del fatto che secondo lei, l'olio di soia rendeva parecchio morbidi gli impasti.

Come non provare a sperimentare, allora?

Gli ingredienti c'erano tutti...per quanto riguardava il ripieno, avevo deciso per qualcosa di diverso, sfiziosissimo..

Il risultato mi ha davvero sorpresa, un'impasto morbisissimo ed elastico da stendere e da lavorare...per non parlare poi del risultato finale, che è stato spazzolato in men che non si dica.

Anche la farina di kamut, da me solo una volta in passato utilizzata (per dei biscotti, poi!), mi ha piacevolmente sorpreso per la sua leggerezza.





Ingredienti:

Per la pasta:

- 300 gr di farina di kamut
- 70 gr olio di soia (per me 50 gr)
- 1 cucchiaino di sale
- 150 gr di acqua tiepida
- 2 cucchiari di origano secco
- 2 cucchiaini di cremor tartaro

Per il ripieno:

- 1 hg. speck tagliato sottile
- 1 hg. caciotta silana tagliata sottile
- 2 pomodori perini

Preparazione:

Mettere nel Bimby (o in una impastatrice o potete tranquillamente fare anche a mano!) tutti gli ingredienti, prima i liquidi e poi i solidi, ed impastare a velocità spiga per un minuto e mezzo. Otterrete una bella palla di impasto, molto liscia, elastica ed omogenea...stendetela sul piano infarinato e con l'aiuto di un mattarello tiratela in una sfoglia di forma rettangolare alta circa un centimetro. Stendete sulla pasta le fette di speck, poi quelle di caciotta

e infine i perini affettati sottilissimamente con la mandolina.

Arrotolate (state molto attenti a tener bene fermo il ripieno!) e formate un rotolo, che taglierete a fette (mi raccomando, con un coltello affilatissimo!) regolari alte circa 5 cm.

Disponete in una teglia le fette vicine fra loro, in modo da formare una torta, così...



...ed infornate in forno già caldo a 200° ventilato per circa 35 – 40 minuti (mi raccomando controllate sempre, poi dipende dal tipo di forno!), insomma sino a che sarà ben dorata.

Servitela tiepida...a noi è piaciuta tantissimo, grazie Ely cara!

P.s: non ti fischiavano le orecchie???! Eheheheheh..!

Buona giornata a tutti...calda si, ma non soffocante..
me lo auguro di cuore!!