

Max & VÉNUS

Torta al testo

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de farine
- 10 gr de sel
- 1 sachet de baking powder
- 250-300 ml de lait entier
- 500 gr d'épinards
- 250 gr de jambon de Parme
- 250 gr de stracchino
- 100 gr de roquette
- 250 gr de saucisses italienne sans fenouil
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail

La préparation

1. Préchauffez le four à 180° et enfournez les saucisses ;
2. Pour la pâte, mélanger le sel, la levure chimique et le lait à la farine. Pétrissez afin d'obtenir une pâte homogène.
3. Etalez la pâte au rouleau en forme la plus arrondie possible puis faites-la cuire à la poêle. « Piquez » le dessus de la pâte avec une fourchette dents vers le haut ;
4. Pendant ce temps, faites revenir des épinards à l'huile avec la gousse d'ail éclatée. Salez et poivrez ;

5. Une fois le pain cuit, ouvrez-le en deux et fourrez-le avec de la saucisse coupée en deux ou en rondelles et les épinards. Vous pouvez également fourrez le pain de fromage type stracchino, roquette et jambon.

Bonne dégustation