



## le Rubriche del gens - n. 32

### TORTA SALATA ALLO YOGURT

di Adele

Questa è una torta facilissima, la cui ricetta mi è stata data molti anni fa da un'amica che vive a Orvieto, come variante semplificata della torta di Pasqua umbra.

La ricetta base è semplicissima: si parte da un bicchierino di yogurt intero bianco, che viene poi usato come misurino. Gli ingredienti di base sono, oltre al suddetto bicchierino di yogurt bianco, 3 bicchierini di farina 00, 1 bicchierino di olio evo, 3 uova (non è necessario montare i bianchi a neve), 1 cucchiaino di sale, una spolveratina di noce moscata, 1 bicchierino di parmigiano oppure ½ bicchierino di parmigiano e ½ di pecorino, 1 bustina di lievito pizzaio (cioè per pizze, focacce o torte salate a lievitazione istantanea) da aggiungere subito prima di infornare. Questo è l'impasto di base che mi è stato suggerito dalla mia amica - per sei persone.



In realtà, una volta fatto l'impasto, potete aggiungere, come faccio io di solito, dei pezzetti di speck e dei gherigli di noci frantumati, oppure un pochino di purée di zucca o di ricotta. Le varianti sono infinite, le lascio alla vostra inventiva.

Una volta pronto l'impasto, lo potete mettere in una teglia bassa preventivamente imburata o rivestita di carta da forno (in tal caso il tempo di cottura a 180 gradi in forno ventilato è 25 minuti circa) oppure in una forma da plum-cake, nel qual caso lo dovrete probabilmente far cuocere più a lungo. In ogni caso conviene far la prova dello stecchino prima di spegnere il forno.

A questo punto buon appetito! È buonissima anche il giorno dopo!

