



---

## TORTINE SALATE CON MALVA E MENTUCCIA

(vegan)

Per il ripieno:

Cuocere per 2 minuti in acqua bollente **la malva e la mentuccia** (molta più malva che mentuccia).

Passare poi in padella un paio di minuti ancora con **olio, aglio, poco peperoncino e sale**, aggiungere **lievito alimentare in scaglie o parmigiano** se non siete vegan.

Per la pasta:

**200 gr di farina** (di tipo 2 o di farro)

**2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva**

**1 cucchiaino di aceto di mele**

**i presa di sale**

**1 presa di bicarbonato**

**acqua q.b.**

Impastare, fare delle palline, stendere, farcire, chiudere a mezzaluna passando sul bordo con la forchetta, cuocere a 175 gradi in forno fino a leggera doratura.

Con lo stesso impasto si possono fare anche dei crackers.

---

\*

<http://www.stellapederzoli.it/tortine-salate-con-malva-e-mentuccia/>