

Torta salata broccoli e colatura di alici

100 gr. di farina 00
2 cucchiaini di olio evo
un pizzico di sale
un pizzico di bicarbonato
vino bianco q.b. per impastare

Si impasta non a lungo, solo velocemente per amalgamare gli ingredienti, si lascia riposare e si prepara il ripieno.

Ho scaldato in padella aglio, olio evo e semi di finocchio, aggiunto peperoncino verde e i broccoli cotti al dente a vapore, salato poco, fatto insaporire, aggiunto colatura d'alicci, pinoli tostati, uvetta ammollata nel vino bianco e una spolverata di pecorino.

Sopra la torta l'ho bagnata con il vino avanzato dall'uvetta. Cotto in forno a 180° una ventina di minuti, fino a leggera doratura.

