



Torta Rose

Quando si parla di riciclo, di recupero degli avanzi, spesso si pensa a piatti tristi, raffazzonati alla bell'e meglio, poco attraenti.

Ma io avevo promesso una ricetta bellissima.

E allora guardate questa torta: è buonissima, ha tutta l'aria di essere fatta per l'occasione e, alternando le farciture (e qui c'è il recupero degli avanzi!), acquista un pregio in più.

Gli ingredienti della pasta per 12 rose:

- *1 teglia rotonda da 28 cm. di diametro*
- *350 grammi di farina*
- *150 ml di latte (+ un pochino di riserva, al bisogno)*
- *1 cubetto di lievito di birra (o 25 grammi di lievito madre disidratato)*
- *3 cucchiaini d'olio evo*
- *3 tuorli d'uovo*
- *1 cucchiaino raso di sale fino*
- *Burro e pane grattugiato per la teglia*

Ripieno (a piacere, variabile)

- *Prosciutto cotto e mozzarella*
- *Gorgonzola e noci*
- *Spinaci, gorgonzola e noci*

- *Verdure avanzate e saltate in padella*
- *Formaggi e/o salumi misti*

Ho messo tutti gli ingredienti della pasta nella ciotola dell'impastatrice, facendo solo attenzione a disperdere il sale nella farina per non limitare la forza del lievito. In questo modo e con queste quantità si ottiene, in pochi minuti, una pasta morbida e asciutta. Se lo fate a mano, ci vorrà qualche minuto in più, ma il risultato è lo stesso. Con l'aggiunta di qualche ulteriore sorso di latte ho ammorbidito leggermente l'impasto, che deve rimanere manipolabile, ma molto morbido, leggermente appiccicoso: in questo modo la torta sarà friabile e morbidissima.

Sul piano infarinato ho steso la pasta nello spessore di tre-quattro millimetri, ricavando la forma di un rettangolo, ho distribuito la farcitura lasciando libero uno spazio di qualche centimetro sul lato più lungo, ho arrotolato delicatamente, infine ho tagliato il rotolo ottenuto in porzioni di circa cinque centimetri l'una: le rose.

Ho preparato la teglia con un pochino di burro e una spolverata di pangrattato.

Ho preso le "rose" e le ho disposte nella teglia, un po' distanziate (perché poi, lievitando, aumentano di volume), prima intorno, infine nello spazio centrale, e ho messo tutto a lievitare per un paio d'ore abbondanti, finché la pasta non si è presentata bella gonfia e leggera.

Ho acceso il forno a 200° e ho fatto cuocere per circa mezz'ora, quindi ho controllato la cottura pungendo con il solito stecchino, e verificando che la superficie fosse bella dorata.

È buonissima calda, ma è ottima anche fredda, perfetta da trasportare.

1. B. .*Nell'esempio della foto, io ho diviso la pasta in*

due parti, per farcirle in modo diverso (mozzarella e prosciutto cotto – spinaci, gorgonzola e noci) e ho alternato le rose.

A voi e alla vostra fantasia farne una ancora più bella.

La prossima volta vi insegnerò a fare in casa, in modo molto semplice ed economico, qualcosa che di solito comperiamo già fatto.