



# Torta umbra ai formaggi con variazione

## Ingredienti

1 kg di farina

200 gr di strutto

200 gr di burro

10 uova

600 gr di formaggi, di cui 200 a pezzi e gli altri parmigiano e pecorino grattugiato

40 gr di lievito di birra

Salame a pezzetti

sale qb

Vi propongo questa ricetta che ho preparato per Pasqua; é la torta ai formaggi umbra che io ho modificato inserendo i salumi.

Si mescolano metà dose di farina, uova, strutto e burro con il lievito, si impasta bene il tutto e si mette a lievitare per un ora;

dopo questa prima lievitazione si aggiungono gli altri ingredienti, i formaggi e il salame. Poi ungere un tegame da forno a bordi alti e mettere l'impasto a lievitare, al riparo da eventuali correnti di aria, in un posto tiepido come il forno spento.

Quando la torta umbra avrà raddoppiato il volume, accendere il forno a 180° e cuocere fino a che sia dorata in superficie; controllare sempre la cottura con un ferro da calza o la lama di un coltello.

Ricetta generosamente passata da Emanuela/Emanu, rivista e fotografata da Mariagrazia/Mars.