



CUCINA CON NOI!

# Rustico leggerezza

## INGREDIENTI

130 g di farina tipo 1

---

70 g di farina di ceci

---

un pizzico di sale

---

un pizzico di bicarbonato

---

80 g di olio evo

---

due cucchiaini di aceto di mele

---

120 g di acqua

---

una busta di **Contorno Leggerezza Orogel**

---

150 g di crescenza

---



Oltre 60



4



Media

#### Preparazione

1

Mettete le due farine in una ciotola e lavoratele con gli altri ingredienti per l'impasto, aggiungendo i liquidi poco per volta. Una volta ottenuto un composto liscio e omogeneo, date la forma di una palla: mettete quindi il composto in una ciotola, coprite con un canovaccio pulito e lasciate in frigorifero a riposare per 30 minuti.

2

Nel frattempo, dedicatevi al ripieno. Saltate in padella il Contorno Leggerezza per 5 minuti, con pomodori secchi tritati e pepe. Trascorso il tempo di riposo della pasta, toglietela dal frigorifero e stendetela in un disco largo abbastanza da ricoprire una tortiera del diametro di 20 cm, bordi compresi.

3

Foderate lo stampo prima con carta da forno, quindi con la pasta. Con l'aiuto di una forchetta schiacciate metà delle verdure con metà della crescenza e versate il ripieno nella tortiera. Aggiungete quindi le verdure intere e la crescenza "in fiocchi". Infornate per 30 minuti circa a 180 °C.