

TORTE SALATE

Anello di prosciutto e spinaci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 600 g di spinaci
- 70 g di parmigiano a scaglie
- 180 g di pecorino
- 1 fetta di prosciutto crudo tagliata a dadini
- tante fette di prosciutto crudo tagliate sottili
- quante occorrono per ricoprire lo stampo
- 1 manciata di semi di sesamo
- 1 manciata di semi di lino
- 1 tuorlo d'uovo.

PREPARAZIONE

1 In una padella molto capiente rosolate il prosciutto a dadini affinché rilasci il suo grasso.



2

Aggiungete gli spinaci e cuocete per pochi minuti.



3

Ungete ed infarinate uno stampo.

Stendete la pasta sfoglia e tagliatela in rettangoli.

Con questi ricoprite, a petali, il fondo dello stampo.



4

Stendete, a petali, le fette sottili di prosciutto.



5

Aggiungete agli spinaci strizzati, le scaglie di parmigiano ed il pecorino tagliato a dadi. Mettete il tutto all'interno dello stampo e richiudete il prosciutto e la pasta sfoglia.



6

Spennellate tutta la superficie con il tuorlo d'uovo cospargervi i semi di lino mescolati con i semi di sesamo.



7

Mettete in forno già caldo e cuocete per 20 minuti circa.

Sfornate e lasciate freddare su di una griglia prima di servire in tavola.

Accompagate a piacere con un vino bianco robusto (Pignoletto).