

TORTE SALATE

Focaccia al prosciutto e formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER L'IMPASTO

300 gr. di farina
2 uova
1/2 lievito di birra
un pizzico di sale
100 g di burro sciolto.

PER FARCIRE

100 g di cotto
funghi champignon
100 g di galbanino
besciamella.

PREPARAZIONE

- 1 Disporre la farina a fontana, aggiungere il sale, il lievito sciolto in poca acqua, le uova e il burro. Amalgamare il tutto. Nel frattempo rosolare i funghi con olio sale e pepe. Stendere una metà dell'impasto e farcirla con il prosciutto, il formaggio, i funghi rosolati e la

besciamella. Coprire con l'altra metà dell'impasto e cuocere in forno.