

TORTE SALATE

Sfoglia fontina e speck

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 Kg pasta sfoglia (si può usare quella congelata fatta precedentemente scongelare); della besciamella
200g di fontina affettata
200g di speck tagliato leggermente più spesso. 1 uovo per dorare

PREPARAZIONE

1 Disporre in una teglia metà della pasta sfoglia, alternarvi uno strato di besciamela, uno di fette di speck e uno di fette di fontina. Ripetere l'operazione fino alla fine degli ingredienti. Richiudere con la sfoglia rimasta e usare i denti di una forchetta per sigillare bene i due strati di sfoglia. Effettuare delle venature incrociate in diagonale e spennellare sopra l'uovo precedentemente sbattuto. Cuocere in forno preriscaldato per ca 35/40 minuti a 200°. A scelta servire caldo o freddo dopo aver tagliato in pezzi e lasciato riassetare x 1 paio d'ore