

TORTE SALATE

## Torta.30 minuti pomodori e prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia arrotolata  
150 g di prosciutto cotto normale o affumicato  
200 g di scamorza o provola  
3/4 pomodori  
olio  
sale  
pepe  
origano.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare i pomodori a fettine e togliere i semini, metterli a sgocciolare con un po' di sale.



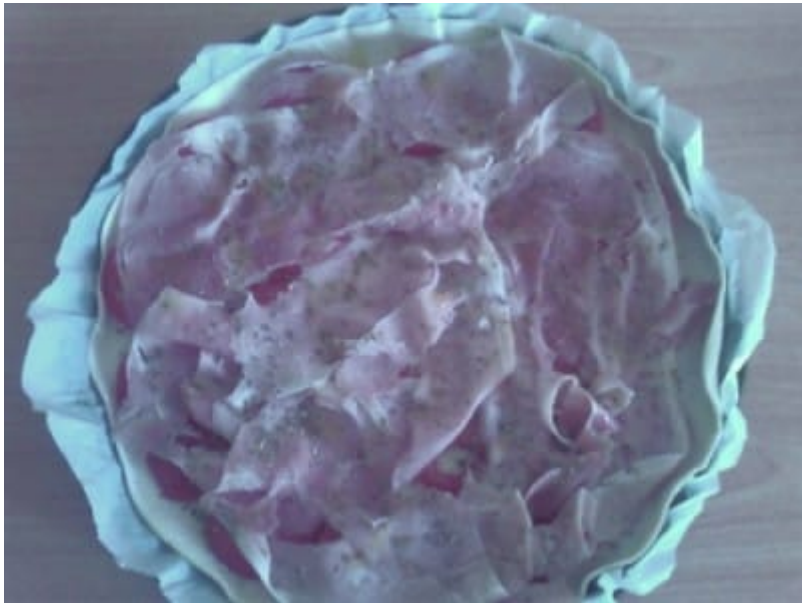
**2** Preparare la pasta sfoglia in una teglia lasciando i bordi alti.



**3** Riscaldare il forno a 220°C e asciugare i pomodori così che non rilasceranno acqua durante la cottura, disporli sulla pasta, salare e pepare.



4 Foderare poi con prosciutto, spargere un po' d'origano e condire con un filo d'olio.



5 Infornare per circa 15 minuti, coprire, se occorre, con carta stagnola per non bruciare il prosciutto, cuocere ancora 10 minuti.

Nel frattempo, tagliare la scamorza a fette sottili, quindi aggiungere le fette di scamorza.



6 Cuocere ancora 5 minuti.





7 Una variante di questa torta è con wurstel e prosciutto.





NOTE