

TORTE SALATE

## Torta rustica ai salumi

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia surgelata
- 1 etto e 1/2 di mortadella
- 1 etto di prosciutto cotto
- 1 pacchetto di wurstel piccoli
- 3 uova intere e 1 tuorlo
- qualche oliva farcita
- 1 etto di mozzarella o groviera.

### PREPARAZIONE

- 1 Foderare una teglia rotonda con la carta da forno. Stendere la metà della pasta sfoglia e metterla nella teglia. Tagliare grossolanamente tutti gli ingredienti e metterli in una terrina, unire le tre uova e amalgamare il tutto. Versare il composto nella teglia; con la pasta rimanente fare una sfoglia e chiudere la torta, serrando bene i bordi. Poi spennellare la superficie con il rosso rimanente ed infornare per circa mezz'ora a 180° gradi.