

TORTE SALATE

# Torta salata al prosciutto di Vero89

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 35 min    COSTO:

medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 1

RICOTTA 250 gr

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da

tavola

UOVA 1

SALE

PEPE

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

## PREPARAZIONE

- 1 In una terrina mescolate la ricotta con un uovo, il sale e il pepe. Aggiungete poi il parmigiano grattugiato.



**2** Aggiungete il prosciutto cotto tagliato a pezzetti.



**3** Stendete il composto sulla pasta sfoglia precedentemente bucherellata lasciando 1 cm dal bordo.



4 Chiudete bene i lati piegando la pasta sfoglia a metà.



5 Infornate a 165°C per circa 35 minuti, fino a che non abbia assunto una colorazione dorata.

