

TORTE SALATE

Torta salata con mozzarella e acciughe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

12 fette di pancarrè
2 uova
250 g di latte
500 g di mozzarella di bufala
50 g di acciughe sotto sale
poco sale .

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare le uova con il latte e poco sale.

Togliete la crosta alle fette di pane.

Immergere il pane per un secondo nel composto di latte e uova.

Tagliare la mozzarella in fette spesse mezzo centimetro.

Imburrate una teglia, fare un primo strato di fette di pane inzuppate nel latte e uova.

Aggiungete le fette di mozzarella.

Mettete su ogni fetta una mezza acciuga.

Coprite con un secondo strato di fette imbevute nel latte e uova.

Altro strato di fette di mozzarella e finite con una mezza acciuga.

Infernare a 210°C per circa 20 minuti.