

TORTE SALATE

Torta salata cotto e formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **torta salata cotto e formaggio** è una ricetta **semplice e gustosa**, ideale per cene veloci o aperitivi. Si prepara con **pasta sfoglia**, prosciutto cotto, mozzarella, emmenthal e uova. Il ripieno cremoso e saporito la rende perfetta da gustare calda o tiepida, anche il giorno dopo.

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1
MOZZARELLA affettata sottile - 200 gr
PROSCIUTTO COTTO 150 gr
EMMENTHAL 150 gr
LATTE INTERO 100 ml
BURRO 30 gr
PARMIGIANO REGGIANO 5 cucchiaini da
tavola
UOVA sbattute - 3
SALE
PEPE NERO

COME FARE LA TORTA SALATA COTTO E FORMAGGIO

1 Ecco come cucinare un deliziosa, facile e veloce **torta salata cotto e formaggio**: apri la

pasta sfoglia rotonda e disponila su una teglia da forno del diametro di 20 cm con i bordi alti. Sistema sul fondo metà del prosciutto cotto e poi le fette di emmental.



- 2 Taglia finemente la mozzarella, spezzettala con le mani sopra il formaggio ricoprendo bene tutta la superficie. Forma un secondo strato con il prosciutto cotto rimasto e cospargi con qualche fiocchetto di burro.





3 In una ciotola rompi le uova, aggiungi il latte, il sale e il pepe e sbatti bene con una frusta a mano





- 4 Aggiungi il composto di uova alla torta salata. Spolvera la superficie con il parmigiano grattugiato e poi richiudi i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.





- 5** Inforna la torta salata cotto e formaggio nel ripiano più basso del forno a 180°C per 30-35 minuti circa. Quando la torta salata è cotta, sfornala e falla raffreddare per 20 minuti circa prima di servirla.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Puoi sostituire emmenthal e mozzarella con formaggi avanzati in frigo.

Se ti avanza della torta, puoi tagliarla a cubetti e servirla come aperitivo il giorno dopo.

Aggiungi verdure grigliate o spinaci cotti per una versione più ricca.

La pasta sfoglia già pronta riduce i tempi, ma puoi usare anche la brisée o una base fatta in casa.

COME CONSERVARE LA TORTA SALATA COTTO E FORMAGGIO

Conserva la torta salata in frigorifero, ben coperta, per massimo 2 giorni. Scaldala in forno o in padella con coperchio per ritrovare fragranza e cremosità. Puoi anche congelarla già cotta e affettata: basterà scaldarla direttamente da congelata.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Erbazzone: torta salata con bietole e formaggio, tipica emiliana.

Torta tramezzino: soffice e fredda, perfetta per buffet.

Strudel di melanzane: con melanzane grigliate e formaggio filante.

Torta di rose salata: rustica, scenografica e ripiena di salumi.

Torta di patate in padella: veloce, croccante fuori e morbida dentro.