

TORTE SALATE

Torta salata speck gorgonzola al mascarpone e rucola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 100 g di speck
- 1 mazzetto di rucola
- 170 g di gorgonzola al mascarpone.

PREPARAZIONE

- 1 Stendere il rotolo di pastasfoglia e bucherellarlo con la forchetta.



2 Stendere sulla sfoglia la metà del gorgonzola al mascarpone e spalmarlo leggermente.



3 Fare uno strato di speck, quindi nuovamente uno di gorgonzola al mascarpone.



- 4 Chiudere la sfoglia su se stessa facendola diventare da rotonda a mezzaluna. Sigillare bene i bordi e infornare a 200°C per 15 minuti.



- 5 Togliere la torta salata dal forno e tagliarla a metà creando così due specie di tasche da riempire con qualche foglia di rucola fresca.

Ecco il risultato:

