

TORTE SALATE

# Torta salata

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

5 carote  
10 zucchine  
emmental dolce  
prosciutto cotto  
pasta sfoglia già pronta della butoni  
olio  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Far lessare le carote, una volta cotte tagliarle a listarelle e condirle con olio e sale e lasciarle insaporire per qualche minuto. Trifolare le zucchine, una volta cotte metterle in un piatto e farle intiepidire.

Stendere la pasta sfoglia tenendone da parte un pezzo che servirà per chiudere la torta.

Tirare un po' con il mattarello la pasta sfoglia, ungerla la pirofila da forno che intendiamo utilizzare, inserirvi la pasta e fare in modo che esca un po' da tutti i lati (circa 1 cm).

Fare il primo strato con le zucchine trifolate, poi l'emmental, il prosciutto cotto e le carote, continuare fino ad ingredienti finiti, meglio se escono solo 2 o 3 strati per ingrediente.

Tirare con il mattarello la pasta lasciata da parte e metterla sopra all'ultimo strato come un coprchio, sovrapporgli la pasta che sborda dai lati.

**2** Infornare per circa 30 minuti a 150°.

**NOTE**

NB: La durata di cottura può variare a seconda del forno, l'importante è che si dori in superficie. Le quantità degli ingredienti variano a seconda della pirofila che si intendiamo usare io consiglio una di dimensioni medie.