

TORTE SALATE

Torta salata al prosciutto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La [Torta Salata](#)! Non so a te che effetto faccia, ma quando la prepariamo noi è subito festa! La **torta salata al prosciutto**, in questo caso, è una ricetta che mette d'accordo tutti quanti! Ok, in effetti non i vegetariani... ma basta sostituire il prosciutto con qualsiasi verdura adatta alla cottura che il problema si risolve!

La torta salata è la classica preparazione svuotafriigo, prova questa golosa **pasta sfoglia ripiena** di saporito prosciutto e morbida ricotta vaccina e diventerà uno dei tuoi cavalli di battaglia per le più svariate occasioni.

Prima di iniziare a cucinare la ricetta della torta salata al prosciutto, ti lasciamo altre idee da provare

e che riusciranno sicuramente!

[TORTA SALATA ZUCCHINE E RICOTTA CON
MELANZANE E POMODORINI](#)

[TORTA DI PATATE IN PADELLA CON SPINACI E
MOZZARELLA](#)

[TORTA DI PATATE E ZUCCA](#)

[TORTA DI RISO SALATA POMODORO E BURRATA](#)

INGREDIENTI

RICOTTA 250 gr

PROSCIUTTO COTTO 120 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 3

cucchiaini da tavola

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rotonda - 1

UOVA 1

SALE

PEPE

LATTE per spennellare -

PREPARAZIONE

1 Taglia il prosciutto cotto a listarelle sottili (oppure una fetta unica a cubetti)





2 Versa la ricotta in una scodella, unisci l'uovo, aggiusta con sale e pepe, aggiungi il formaggio grattugiato e mescola amalgamando bene tutti gli ingredienti.







3 Ora unisci il cotto al composto e mescola ancora.

Srotola la pasta sfoglia mantenendo sotto la carta forno, e rivesti una teglia da 22-24 cm.





- 4 Bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta e versa la farcitura livellando con una spatola.

Piega i bordi della sfoglia verso l'interno così da creare il cornicione della torta, e spennella la superficie con del latte (o se preferisci, un tuorlo sbattuto).





5 Inforna a forno già caldo a 200° C statico (oppure 180 ventilato) per 20 minuti circa.

Sforna, lascia freddare completamente e gusta.





CONSERVAZIONE

In estate conserva in frigorifero per 2-3 giorni coperta con pellicola per alimenti.

In inverno conserva in un luogo fresco e asciutto, coperta con pellicola per alimenti.

CONSIGLIO

Al posto del prosciutto cotto puoi usare lo speck, il salame, oppure un mix di salumi e per una versione più ricca e golosa, unisci dei cubetti di formaggio da tavola.