

TORTE SALATE

# Torta salata al prosciutto

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rotonda - 1

RICOTTA 250 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 3 cucchiai  
da tavola

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

UOVA 1 per spennellare - 2

SALE

PEPE

Se volete portare a tavola qualcosa di sfizioso che possa piacere a grandi e bambini, la torta salata al prosciutto è perfetta per voi. Semplice da fare è davvero perfetta sia per una cenetta informale ma anche come antipasto o aperitivo. Provatela è buonissima ed è anche molto versatile perché si abbina con tantissimi ripieni diversi ad esempio al posto del prosciutto potete sostituire la mortadella o il salame!

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la torta salata al prosciutto, riunite in una scodella la ricotta. Unite alla ricotta 1 uovo e iniziate a lavorare il composto, in maniera tale da far incorporare bene l'uovo alla ricotta.



- 2 Insaporite il composto con un pizzico di sale e un leggera macinata di pepe, unite il parmigiano grattugiato e mescolate bene il tutto.



- 3 Prendete la fetta di prosciutto cotto e tagliatela da prima a listarelle, poi a cubetti. Unite il prosciutto cotto alla ricotta e mescolate bene, in modo tale da poter ottenere un composto omogeneo.



4 Srotolate sul piano da lavoro il rotolo di pasta sfoglia e bucherellatela leggermente con i

rembi di una forchetta. Farcite la metà della pasta con il composto appena preparato, lasciando all'incirca 1 cm dal bordo.



- 5 Ripegate la metà di sfoglia libera sulla metà farcita e sigillate bene il bordo della pasta con i rembi di una forchetta.



**6** Trasferite la torta all'interno di una teglia foderata con della carta forno e spennellate la superficie con un uovo sbattuto.





**7** Cuocete in forno ventilato a 170° per circa 30-35 minuti o fino a doratura completa. Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate, lasciate leggermente intipidire e servite.

Ottima anche fredda.



