

TORTE SALATE

Torta salata morbida: soffice, gustosa e facile da preparare

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La [torta salata](#) morbida è perfetta per un [antipasto](#) sfizioso o una cena veloce. Scopri come preparare una **torta salata soffice** con un **ripieno filante** di prosciutto e scamorza.

INGREDIENTI PER LA BASE DELLA TORTA SALATA

UOVA 3
FARINA 00 250
OLIO DI SEMI 50 gr
LATTE 150 gr
LIEVITO IN POLVERE Istantaneo PER
TORTE SALATE 1 bustina
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

PROSCIUTTO COTTO 100 gr
SCAMORZA AFFUMICATA 100 gr

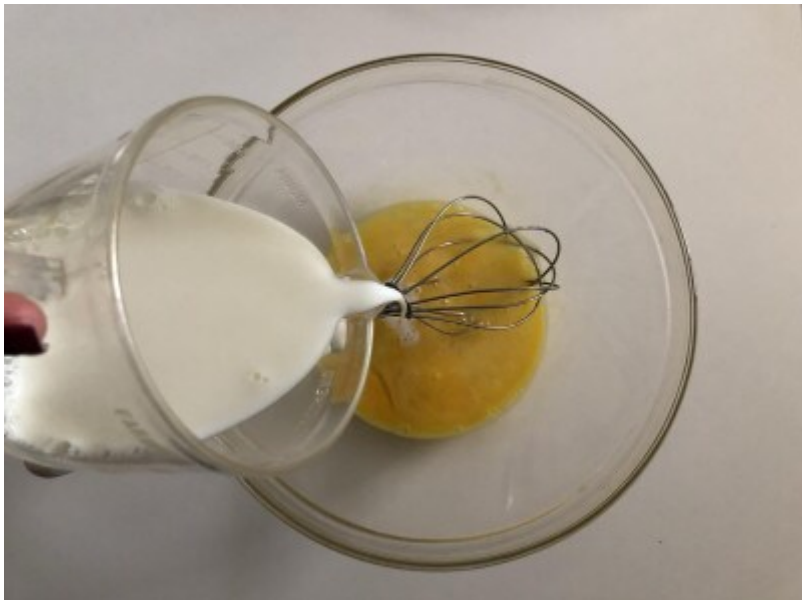
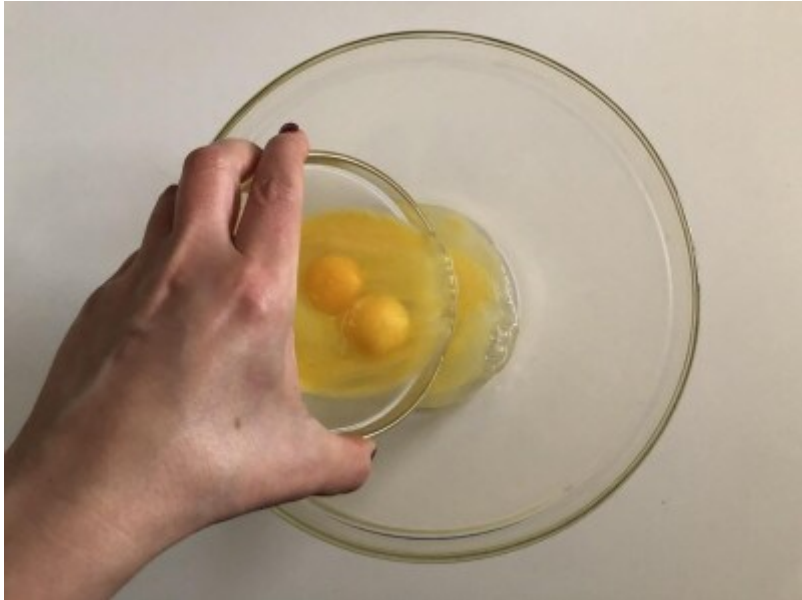
INGREDIENTI PER DECORARE

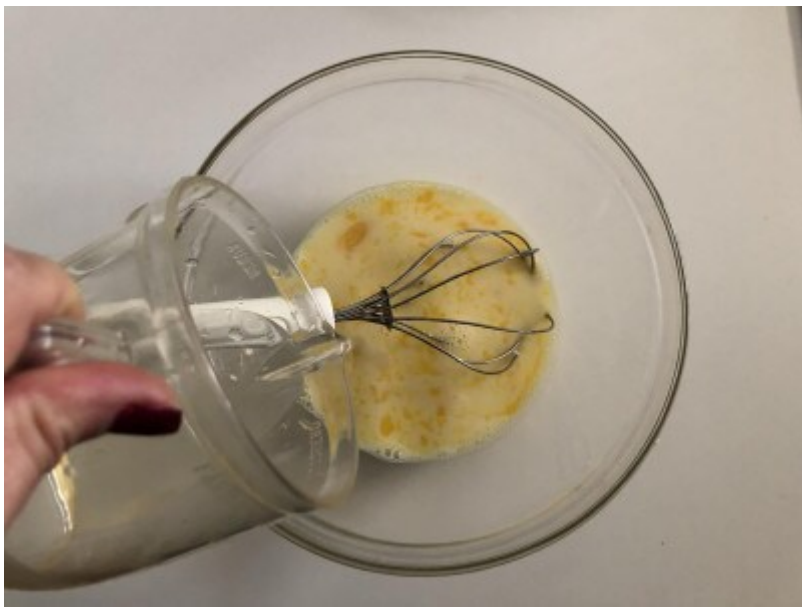
SEMI DI SESAMO

COME FARE LA TORTA SALATA MORBIDA

1 Prepara l'impasto

In una ciotola, sbatti le uova con il latte e l'olio usando una frusta. Aggiungi un pizzico di sale e continua a mescolare.





2 Unisci la farina e il lievito poco alla volta, mescolando continuamente per evitare grumi.





3 Assembla la torta

Versa metà dell'impasto in una tortiera a cerniera da 20 cm, precedentemente imburrata e infarinata.





- 4 Disponi uno strato di scamorza affumicata e uno di prosciutto cotto. Copri con il resto dell'impasto e livella la superficie.





Spolvera con semi di sesamo e cuoci in forno ventilato a 200°C per circa 20-25 minuti nel ripiano centrale.



VUOI UNA TORTA SALATA SOFFICE E SAPORITA? ECCO LA RICETTA

La **torta salata morbida** è una ricetta versatile e facilissima da preparare, perfetta per una cena veloce o un aperitivo sfizioso. Grazie alla sua consistenza soffice e al ripieno filante di scamorza affumicata e prosciutto cotto, **conquisterà tutti al primo morso**. Puoi personalizzarla con il ripieno che preferisci, come verdure grigliate, formaggi misti o salumi diversi.

PERFETTA!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasto soffice: Aggiungi la farina e il lievito poco alla volta per evitare grumi e ottenere una consistenza perfetta.

Farcitura equilibrata: Non esagerare con il ripieno per garantire una cottura uniforme.

Riduzione dello spreco: Puoi usare avanzi di formaggi e salumi per farcire la torta senza sprechi.

Varianti: Provala con speck e provola, salame e gorgonzola o una versione vegetariana con zucchine e feta.

COME SI CONSERVA LA TORTA SALATA MORBIDA

Puoi conservare la torta salata morbida in frigorifero per due giorni, ben coperta. È possibile anche congelarla a fette, scaldandola leggermente prima di servirla per ritrovare la sua morbidezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Plumcake salato con verdure: soffice e perfetto per l'aperitivo.

Quiche lorraine: un classico francese con pancetta e formaggio.

Focaccia di patate ripiena: morbida e gustosa.

Torta salata con ricotta e spinaci (erbazzone): leggera e saporita.

Quiche rustica con patate e pancetta: ricca e croccante.