

ANTIPASTI E SNACK

Torta salata patate, e prosciutto, una ricetta veloce per l'estate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 10 MINUTI DI COTTURA DELLE PATATE



La torta salata patate e prosciutto è una deliziosa ricetta perfetta per l'estate, che combina la semplicità degli ingredienti con un sapore irresistibile.

Le [torte salate](#) sono ideali per [pranzi](#) informali, picnic o [cene](#) veloci, perché sono facili da preparare e non richiedono troppo tempo in cucina. La nostra torta salata con **patate morbide**, **prosciutto saporito** e una base croccante di [pasta brisè](#), è un'esplosione di gusto ad ogni morso!

Oggi vediamo insieme come realizzare una torta salata patate e prosciutto in pochi semplici passaggi otterremo un piatto unico con una perfetta doratura e un ripieno cremoso. Se sei alla ricerca di una ricetta estiva che conquisti tutti, la torta salata patate e prosciutto è la scelta ideale.

Scopri come prepararla e rendi i tuoi pasti estivi ancora più speciali! Iniziamo!

INGREDIENTI PER LA TORTA SALATA

PATATE E PROSCIUTTO

PATATE 600 gr

ASIAGO 100 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 20 gr

PASTA BRISÉE rotolo - 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE FINO

COME FARE LA TORTA SALATA PATATE E PROSCIUTTO

1 Lava e sbuccia le patate, tagliale a cubetti e lavale di nuovo, accuratamente.

Prepara una pentola con abbondante acqua, portala a ebollizione, versa il sale e le patate e cuocile per 8-10 minuti circa, infine scolale.







- 2 Schiaccia le patate con lo schiacciapatate o con una forchetta. Lava, asciuga e trita un ciuffo di prezzemolo, aggiungilo alle patate schiacciate, aggiusta di sale, versa anche il prosciutto cotto a cubetti e amalgama il tutto.





3 Taglia il formaggio Asiago a cubetti e tienilo da parte.

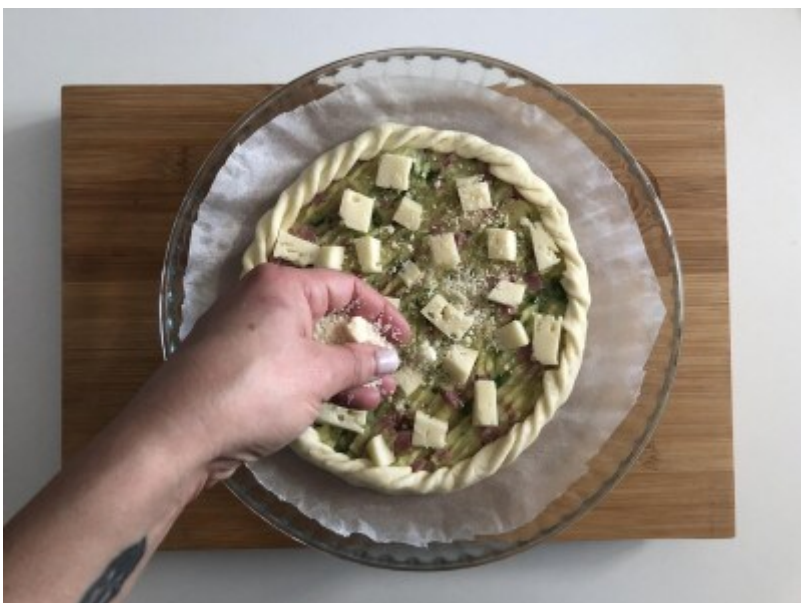


- 4 Srotola la pasta brisè e sistemala su una pirofila di misura adeguata. Se usi la pasta brisè già pronta, utilizza la sua carta forno per cuocerla.



5 Distribuisci il ripieno di patate al centro della pasta brisè e livellalo bene con una forchetta. Aggiungi l'Asiago e il parmigiano grattugiato, infine intreccia i bordi della pasta brisè fino a chiudere tutto il cerchio.

Cuoci la torta salata a 180°C per 30 minuti circa, i tempi possono cambiare in base al forno. Quando la torta salata patate e prosciutto avrà raggiunto la doratura che preferisci, sfornala e aspetta un paio di minuti prima di tagliarla e servirla.





SE TI È PIACIUTA LA TORTA SALATA PATATE E PROSCIUTTO, PROVA

[Torta rustica](#)

[Torta salata al microonde](#)

[Rustici leccesi](#)

[Torta salata di zucchini](#)

[Torta salata zucchini ricotta e melanzane](#)

ANCHE QUESTE RICETTE: