

ANTIPASTI E SNACK

Torta salata veloce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



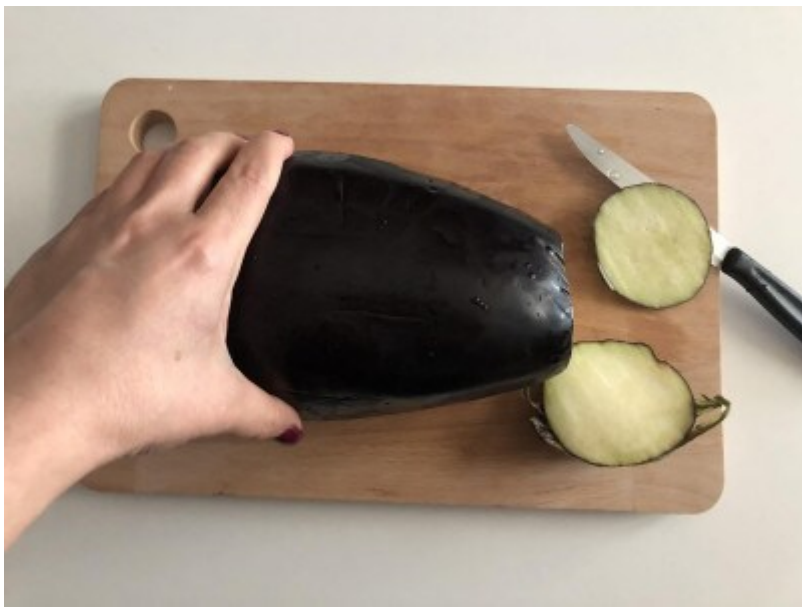
La torta salata veloce con melanzane, prosciutto cotto e scamorza è un'idea pratica e deliziosa per una cena o un aperitivo. Preparata con pasta brisè e farcita con ingredienti semplici e gustosi.

INGREDIENTI PER FARE LA TORTA SALATA VELOCE

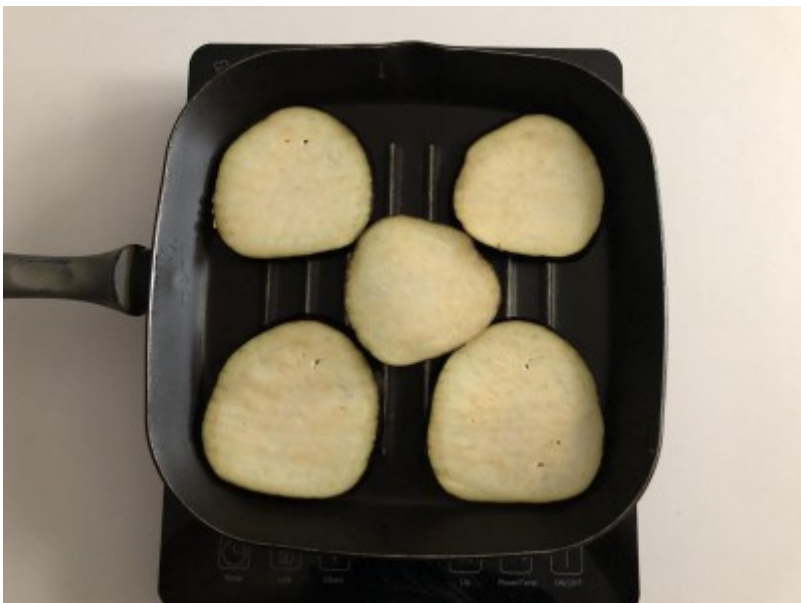
PASTA BRISÉE Rotoli - 2
MELANZANA 400 gr
PROSCIUTTO COTTO 100 gr
SCAMORZA 100 gr
UOVO 1
SEMI DI SESAMO
SALE

COME FARE LA TORTA SALATA VELOCE

1 Lava una melanzana, elimina le due estremità e tagliala a fette.



- 2 Scalda una piastra o una padella antiaderente, sistema le melanzane sulla piastra e salale leggermente, cuocile da entrambi i lati e prosegui allo stesso modo con le restanti fette.





- 3 Srotola un rotolo di pasta brisè su una pirofila, fora il fondo con una forchetta e ricoprilo con il prosciutto cotto a fette.





4 Proseguì con uno strato di melanzane grigliate e con uno di scamorza.





- 5** Ricopri tutto con l'altro rotolo di pasta brisè e sigilla i bordi premendo leggermente con le dita, se troppo grande, taglia leggermente il contorno con delle forbici.

Pratica dei tagli sulla superficie con un coltello, serviranno sia a far fuoriuscire il vapore, sia a decorare la torta salata.





6 Spennella l'uovo sulla superficie della torta salata, infine ricopri con semi di sesamo. Cuoci

la torta salata in forno ventilato a 200°C per 30 minuti circa, o comunque fino a completa doratura.





TORTA SALATA VELOCE CON PROSCIUTTO COTTO E SCAMORZA: RICETTA

La **torta salata veloce** con pasta brisè, melanzane, prosciutto cotto e scamorza è un **piatto** **semplice, gustoso e perfetto per chi ha poco tempo** ma non vuole rinunciare al sapore. Ideale per pranzi veloci, cene improvvisate o anche buffet, **questa torta salata richiede pochissimi ingredienti e offre un risultato davvero delizioso**. La pasta brisè crea un **involucro croccante**, mentre il ripieno di prosciutto cotto e scamorza è **filante e saporito**.

COME CONSERVARE LA TORTA SALATA VELOCE

La **torta salata veloce con prosciutto cotto e scamorza** può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni, avvolta in pellicola trasparente o chiusa in un contenitore ermetico

. Prima di gustarla nuovamente, puoi riscaldarla in forno per qualche minuto per far tornare la pasta brisè croccante e il ripieno filante. Questa torta salata si presta bene anche per essere preparata in anticipo, rendendola una soluzione pratica per pranzi da asporto o cene last-minute.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanzano ingredienti come prosciutto cotto o scamorza, puoi utilizzarli in altre preparazioni come una [frittata](#) o una [pasta con verdure](#) e salumi, oppure in un delizioso [rustico salato](#). La pasta brisè avanzata può essere usata per preparare dei [salatini](#) o delle [tartine salate](#) con altre verdure o formaggi che hai a disposizione. **Se hai porzioni avanzate di torta salata, puoi gustarle fredde come spuntino o riscaldarle per una colazione salata**