

TORTE SALATE

# Cheesecake al prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

250 g di ricotta  
4 cucchiaini di parmigiano  
1 confezione di formaggio morbido (tipo philadelphia)  
150 g di prosciutto di Praga  
2 uova  
sale e pepe  
100 g di provola affumicata  
70 g di emmental  
50 g di asiago  
pan carrè  
latte  
2 cucchiaini di parmigiano o pecorino.

## PREPARAZIONE

**1** In una ciotola, lavorare la ricotta a crema con il formaggio, unire le uova, sale e pepe e

mescolare bene. Poi unire il parmigiano e l'emmental grattugiato.



- 2 Foderare uno stampo con carta forno. Tagliare le fette di pane a misura dello stampo e sistemarle in modo da coprire tutto il diametro, poi pennellarle con il latte.

Coprire questa base con una spolverata di formaggio (parmigiano o pecorino).



- 3 Tagliare il prosciutto a julienne, disporlo sulle fette di pane con la provola a dadini e l'asiago tagliato sottile.



4 Coprire il tutto con il composto di uova e ricotta.

Porre il cheesecake in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti.

Sfornare e lasciar riposare.





5 Una fetta:

