

TORTE SALATE

Sfoglia fontina e speck

di: *Manu*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

1 Kg pasta sfoglia (si può usare quella congelata fatta precedentemente scongelare); della besciamella
200g di fontina affettata
200g di speck tagliato leggermente più spesso. 1 uovo per dorare

PREPARAZIONE

- 1 Disporre in una teglia metà della pasta sfoglia, alternarvi uno strato di besciamella, uno di fette di speck e uno di fette di fontina. Ripetere l'operazione fino alla fine degli ingredienti. Richiudere con la sfoglia rimasta e usare i denti di una forchetta per sigillare bene i due strati di sfoglia. Effettuare delle venature incrociate in diagonale e spennellare sopra l'uovo precedentemente sbattuto. Cuocere in forno preriscaldato per ca 35/40 minuti a 200°. A scelta servire caldo o freddo dopo aver tagliato in pezzi e lasciato riassetare x 1

paio d'ore