

TORTE SALATE

Torta 30 minuti pomodori e prosciutto

di: *chocomolly*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia arrotolata
150 g di prosciutto cotto normale o affumicato
200 g di scamorza o provola
3/4 pomodori
olio
sale
pepe
origano.

PREPARAZIONE

1 Tagliare i pomodori a fettine e togliere i semini, metterli a sgocciolare con un po' di sale.



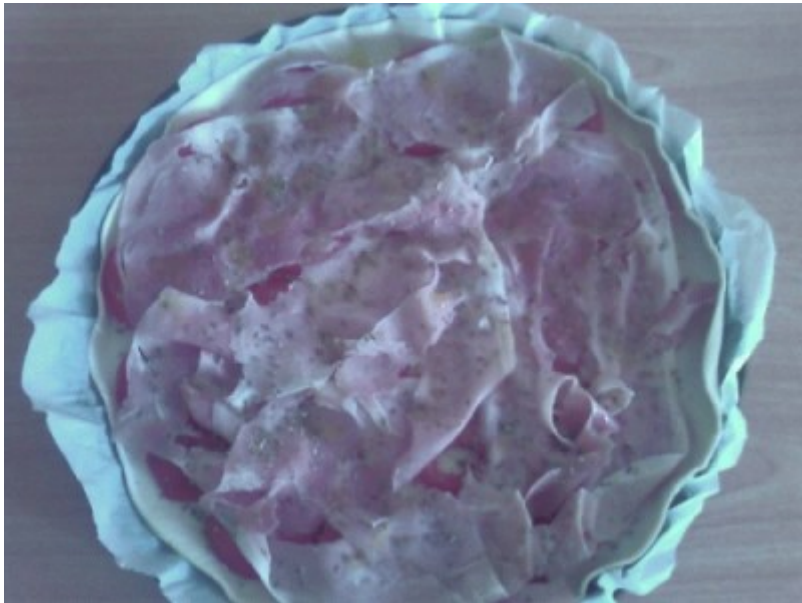
2 Preparare la pasta sfoglia in una teglia lasciando i bordi alti.



3 Riscaldare il forno a 220°C e asciugare i pomodori così che non rilasceranno acqua durante la cottura, disporli sulla pasta, salare e pepare.



4 Foderare poi con prosciutto, spargere un po' d'origano e condire con un filo d'olio.



5 Infornare per circa 15 minuti, coprire, se occorre, con carta stagnola per non bruciare il prosciutto, cuocere ancora 10 minuti.

Nel frattempo, tagliare la scamorza a fette sottili, quindi aggiungere le fette di scamorza.



6 Cuocere ancora 5 minuti.



7 Una variante di questa torta è con wurstel e prosciutto.





NOTE