TORTE SALATE

Torta rustica di *Betty*

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

250 g di farina

1 uovo

175 g di burro

1/2 bicchiere di latte

sale.

PER LA FARCIA

emmental

mozzarella

prosciutto cotto

3-4 uova

parmigiano

panna da cucina

1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Impastare gli ingredienti dati.

Ecco come si presenta il panetto di pasta:

2 Ricoprire il panetto con la pellicola e far riposare in frigorifero per 1 ora.

Dividere il panetto in 2 parti delle quali una deve essere leggermente più grande perchè servirà per la base.

Stendere la base.

3 Adagiarla in una teglia foderata di carta da forno e cospargerla con l'emmental e la mozzarella.

4 Ricoprire con il prosciutto cotto.

5 Sbattere 3-4 uova, il parmigiano, un po' di panna da cucina e un pizzico di sale e aggiungere il composto in maniera omogenea sul prosciutto.

6 Con la restante pasta, ricoprire il rustico e bucherellare la superficie con una forchetta.

7 Cuocere in forno a 180°C per circa mezz'ora.

8 La farcia è a piacere, è possibile confezionare questo rustico anche con una farcia di spinaci e tonno.