

TORTE SALATE

Torta salata cotto e formaggio

di: *Silvia Rossinelli*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta salata cotto e formaggio: una torta salata davvero semplice da preparare. E' una ricetta veloce da realizzare anche all'ultimo momento come salva cena. Oppure può essere l'ideale come torta rustica per una cena tra amici, per arricchire un buffet o da preparare in anticipo per risolvere un pranzo o una cena in famiglia. Si tratta anche di una preparazione furba in quanto si può preparare in anticipo, utilizzando magari anche ciò che abbiamo in frigorifero e bisogna far fuori abbastanza velocemente. Questa che vi diamo infatti è solo un'idea, voi liberate la fantasia e createne sempre di

nuove! Di torte salate ce ne sono davvero una miriade, questa rimane un caposaldo per la semplicità e per il gusto! Se volete sapere come si fa la torta salata cotto e formaggio, provate questa ricetta e se le amate come noi vi diamo anche un'altra idea molto sfiziosa: provate anche questa ai [fiori di zucca!](#)

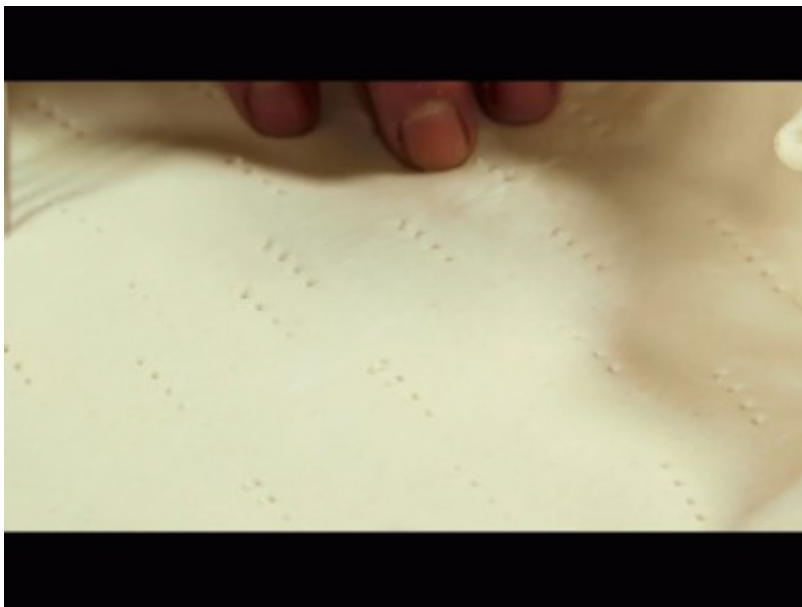
INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1
PROSCIUTTO COTTO 150 gr
MOZZARELLA affettata sottile - 200 gr
UOVA sbattute - 3
LATTE INTERO 100 ml
BURRO 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO 5 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Foderate una teglia da forno con un po' di bordo con la pasta sfoglia e bucherellatene il fondo con i rebbi di una forchetta.





- 2 Realizzate uno strato di prosciutto cotto tagliato finemente sopra la base di sfoglia, distribuite il formaggio scelto sopra lo strato di prosciutto e fettine di mozzarella anch'essa tagliata fine.

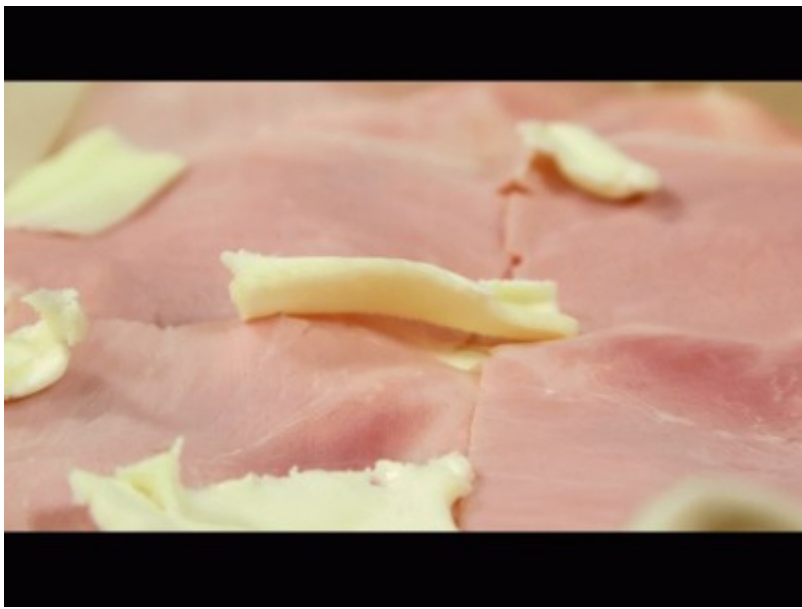




3 Infine, ricoprite il tutto con altre fette di prosciutto cotto.



4 Distribuite sopra al prosciutto, qualche fiocchetto di burro.



- 5 Versate, a questo punto, nello stampo il composto di uova e latte, adeguatamente salato e pepato.





- 6 Distribuite una generosa quantità di grana grattugiato in superficie e terminate con altri fiocchetti di burro.



- 7 Ripiegate i bordi della torta salata verso il centro e infornate a 180°C per circa 35-40 minuti.



- 8 Fate riposare la torta salata per circa 20 minuti e servite.

CONSIGLIO