

TORTE SALATE

# Torta salata speck gorgonzola al mascarpone e rucola

di: *La cuisinière parisienne*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 100 g di speck
- 1 mazzetto di rucola
- 170 g di gorgonzola al mascarpone.

## PREPARAZIONE

- 1 Stendere il rotolo di pastasfoglia e bucherellarlo con la forchetta.



**2** Stendere sulla sfoglia la metà del gorgonzola al mascarpone e spalmarlo leggermente.



**3** Fare uno strato di speck, quindi nuovamente uno di gorgonzola al mascarpone.



- 4 Chiudere la sfoglia su se stessa facendola diventare da rotonda a mezzaluna. Sigillare bene i bordi e infornare a 200°C per 15 minuti.



- 5 Togliere la torta salata dal forno e tagliarla a metà creando così due specie di tasche da riempire con qualche foglia di rucola fresca.

Ecco il risultato:

