



TORTE SALATE E SFORMATI

## Torta salata prosciutto e provola



1 TORTA SALATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MIN



TEMPO DI COTTURA  
50 MIN



CALORIE  
360K

NOTE



### INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta brise pronta

#### PER IL RIPIENO

200 g di Prosciutto cotto

100 g di Provola

100 g di Mozzarella fior di latte

3 Porri

4 Uova

60 g di Parmigiano grattugiato

Latte

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

### Preparazione

- Mondate i porri e tagliateli a rondelle, quindi cuoceteli in una padella con l'olio per circa 8 minuti a fiamma moderata, con il coperchio; salate a metà cottura, se necessario unite poca acqua bollente.
- Rassodate le uova mettendole in acqua fredda, fatele cuocere per 8 minuti a partire dall'ebollizione; quindi lasciatele intiepidire, sbucciatele e riducetele a fette alte.
- Tagliate a dadini il prosciutto cotto, riducete a cubetti la provola e la mozzarella e metteteli in una terrina. Incorporate anche i porri, spolverizzate con il parmigiano, regolate di sale e di pepe e amalgamate bene il composto.
- Stendete la pasta brisée su uno stampo foderato di carta da forno e versatevi il ripieno preparato; distribuitevi le fette di uova, affondandole nel composto, ma fate attenzione a non sbriciolarle. Coprite con il secondo disco di pasta, sigillando bene i bordi; spennellate con poco latte, bucherellate la superficie con una forchetta e mettetevi in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.

Margherita Pini

## I consigli di Margherita

---

- Sostituite la mozzarella con la stessa dose di scamorza affumicata: l'accostamento con il sapore del prosciutto cotto arricchirà il gusto della torta, che risulterà anche un po' più leggera.