



TORTE SALATE E SFORMATI

## Timballini con prosciutto e provola



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MINTEMPO DI COTTURA  
40 MINCALORIE  
690K

NOTE

### INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta brise pronta

#### PER IL RIPIENO

200 g di Prosciutto cotto a cubetti

200 g di Provola

4 Patate

16 Pomodorini

40 g di Parmigiano grattugiato

Latte

Prezzemolo fresco

Sale e Pepe

### Preparazione

- Sbucciate le patate e tagliatele a dadini, poi cuocetele per 8 minuti in acqua bollente salata.
- In una terrina amalgamate il prosciutto cotto, la provola e i pomodorini tagliati a dadini e il prezzemolo tritato; alla fine unite i dadini di patata, spolverate con il parmigiano, condite con sale e pepe e mescolate bene.
- Dalla sfoglia ricavate i dischi più grandi che vi occorrono, con i quali fodererete altrettanti stampini alti e stretti, e altrettanti dischi più piccoli, che faranno da "coperchio" alle vostre tortine. Foderate altrettanti stampini antiaderenti infarinati con i

dischi di pasta più grandi e farcite con il composto di prosciutto e formaggio.

- Richiudete con i dischi più piccoli, sigillate bene i bordi e bucherellate delicatamente la superficie con i rebbi di una forchetta.
- Spennellate la superficie delle tortine con un po' di latte, in modo da lucidarla, e sistemate in forno già caldo a 180°C per circa mezzora, o fino a che la superficie delle tortine non si sarà ben dorata.

Margherita Pini

## I consigli di Margherita

---

- Provate a sostituire il prosciutto cotto con quello affumicato: fatevelo affettare piuttosto alto e tritatelo grossolanamente. I timballini assumeranno un aroma caratteristico e molto gradevole.