

ANTIPASTI

Torta salata con prosciutto cotto e Caciotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta pizza già stesa

2 rotoli

Caciotta

250 gr

Prosciutto cotto

200 gr

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiari

Sale

Q.b

Pepe

Q.b.

Descrizione

Tagliate la caciotta a fette sottili e mettetela da parte.

Stendete un rotolo di pasta per la pizza su di una pirofila ricoperta di carta forno e disponetevi sopra le fette di prosciutto cotto.

Fate un secondo strato con le fette di caciotta, aggiustate di sale e pepe.

Ricoprite tutto con un rotolo di pasta per la pizza, bucherellate la superficie e spennellatela con l'olio extravergine d'oliva, il sale e il pepe. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti finché non sarà ben dorata.

Servite la torta salata appena sfornata.