

ANTIPASTI

# Torta salata con funghi champignon

Difficoltà 

Tempo richiesto  1 ora

## Ingredienti (per 4 persone)

**Pasta sfoglia tonda**

1 confezione

**Caciotta Cademartori**

100 g

**Provolone Cademartori**

100 g

**Besciamella pronta**

100 ml

**Funghi champignon**

500 g

**Prosciutto crudo**

70 g

**Aglio**

1 spicchio

**Burro**

Q.b.

**Olio extravergine d'oliva**

Q.b.

**Sale**

Q.b.

## Descrizione

Per preparare la torta salata con funghi champignon cominciate pulendo i funghi con un panno inumidito, poi eliminate il gambo e tagliateli a fette. In una padella fate soffriggere lo spicchio d'aglio in camicia con un po' di olio; quando si sarà imbiondito aggiungete i funghi tagliati a fette, aggiustate di sale e fate cuocere per circa 15 minuti rigirandoli molto spesso. Mentre i funghi cuociono, prendete il prosciutto crudo e privatelo del grasso, poi spezzettatelo e fatene degli straccetti.

Tagliate a cubetti il Provolone Cademartori e la Caciotta Cademartori.

Prendete una teglia tonda e imburратela per bene sul fondo e su tutti i lati. Dunque stendeteci il rotolo di pasta sfoglia foderando bene tutti i lati (tagliate gli eventuali eccessi di pasta sui lati). Ora versate sul fondo uno strato di besciamella, ricoprite con i funghi champignon e il prosciutto crudo e aggiungete infine il Provolone e la Caciotta Cademartori a cubetti. Con la pasta che avete tolto in eccesso, ricavate delle striscioline e mettetele sopra la torta come decorazione.

Infornate la vostra deliziosa torta salata con funghi champignon a 200 gradi per circa 30 minuti. Una volta pronta, sfornate e lasciate raffreddare qualche minuto prima di tagliare e servirla.