

ANTIPASTI

Torta salata con prosciutto cotto

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pasta brisée

1 rotolo

Caprino Cademartori

200 g

Prosciutto cotto

200 g

Panna fresca

200 ml

Uova

2

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

La torta salata con prosciutto cotto è una preparazione molto gustosa e di facile realizzazione, a cui i bambini (sopra i 3 anni) non sanno proprio resistere e spesso nemmeno gli adulti!

La torta salata può essere gustata tiepida oppure fredda, a seconda delle vostre preferenze. È una ricetta che può essere preparata in anticipo e intiepidita in forno un attimo prima di servirla. La ricetta che vedremo è quella della torta salata con prosciutto cotto che noi impreziosiremo e renderemo ancora più cremosa usando del Caprino di Latte Vaccino Cademartori. Per preparare la torta salata con prosciutto cotto tagliate le fette di prosciutto prima a striscioline e poi a cubetti. In una ciotola rompete le uova, aggiungete il Caprino di Latte Vaccino Cademartori e mescolate bene.

Unite la panna fresca, salate e pepate e amalgamate bene il tutto. Foderate una tortiera con carta forno e poi con la pasta brisée. Bucherellate il fondo della pasta con una forchetta. Distribuite i cubetti di prosciutto sul fondo della torta e coprite con il composto di uova e Caprino di Latte Vaccino Cademartori. Infornate in forno già caldo a 180° per 30 minuti.

Fate intiepidire la torta salata con prosciutto cotto prima di servirla.