



ANTIPASTI

Torta rustica salata

Difficoltà 

Tempo richiesto  25 min

Ingredienti (per 6 persone)

Pasta sfoglia

1 confezione

Caciotta Cademartori

200 g

Speck

200 g

Tuorlo d'uovo

1

Descrizione

Per preparare la torta rustica salata stendete la pasta sfoglia in una teglia che avrete ricoperto con della carta forno. Tagliate la Caciotta Cademartori a fette, il più possibile sottili.

Prima di iniziare a fare gli strati di formaggio e speck, bucherellate il fondo della pasta sfoglia con i rebbi di una forchetta; questo procedimento eviterà che la pasta sfoglia si gonfi durante la cottura. Stendente sopra il disco di pasta lo speck e la Caciotta Cademartori tagliata a fette sottili a strati alterni fino a esaurimento degli ingredienti. Ripiegate il bordo della pasta sfoglia e con un pennello da cucina spennellate il rosso d'uovo sul bordo (così in cottura la torta prenderà più colore). Infornate, in forno preriscaldato, a 180 gradi per 20 minuti.

Al termine della cottura attendete almeno 10 minuti prima di affettare la torta rustica salata. E' ottima anche servita fredda!

