

ANTIPASTI

Torta salata al prosciutto

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

Ingredienti (per 6 persone)

Pasta sfoglia

1 rotolo

Caciotta Cademartori

200 g

Prosciutto cotto

150 g

Latte

100 g

Uova

3

Sale

Q.b.

Descrizione

Per preparare la torta salata con prosciutto foderate con della carta forno una teglia e poi adagiatevi sopra la pasta sfoglia. Con una forchetta bucherellate il fondo della pasta.

Adagiate su tutto il fondo della torta le fette di prosciutto cotto. Cospargete il tutto di cubetti di Caciotta Cademartori. In una ciotola sbattete leggermente le uova con il latte e un pizzico di sale. Versate le uova sopra alla Caciotta Cademartori e infornate in forno preriscaldato a 180 gradi per 35 minuti.

Fate intiepidire a temperatura ambiente per una decina di minuti prima di servire la torta salata al prosciutto.