

ANTIPASTI

Torta salata con prosciutto e mozzarella

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pasta brisée

1 rotolo

Uova

2 intere

Latte

100 ml

Mozzarella

100 gr

Prosciutto cotto

200 gr

Caciotta Cademartori

100 gr

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

La torta salata prosciutto e mozzarella è una preparazione molto semplice da realizzare e allo stesso tempo molto sfiziosa. Questa torta risulta essere molto buona se gustata calda, ma ancora più buona se tiepida. Infatti può diventare un gustoso pranzo al sacco durante delle gite fuori porta o per degli allegri picnic. Se preferite potete anche realizzarla il giorno prima e portarla al lavoro il giorno dopo, i vostri colleghi vi invidieranno e vi ruberanno l'idea! In questa ricetta troverete l'aggiunta della Caciotta Cademartori che la renderà ancora più gustosa. Per preparare la torta salata prosciutto e mozzarella iniziate tagliando a cubetti il prosciutto cotto, la mozzarella e la Caciotta Cademartori. Mettete la mozzarella in un colino e fatela scolare bene; asciugatela quindi con della carta da cucina. In una ciotola sbattete le uova con il latte, il sale e il pepe. Con della carta forno foderate uno stampo rotondo e adagiatevi la pasta brisée.

Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo della pasta. Cospargete in modo uniforme la torta di dadini di prosciutto cotto, mozzarella e Caciotta Cademartori. Versate il composto di uova e ripiegate i bordi della pasta per incorniciare la torta. Infornate in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Fate intiepidire la torta salata prosciutto e mozzarella prima di servire.