



Torta salata di ricotta e prosciutto - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

Torta salata di ricotta e prosciutto

torte salate - pasta brisèe - formaggi vari

Ingredienti per 6 persone:

per la pasta brisèe:

300 gr di farina  
150 gr di burro o margarina  
un pizzico di sale  
3 cucchiaini di acqua

per il ripieno:

300 gr di ricotta di mucca  
200 gr di prosciutto cotto  
200 gr di formaggio emmenthal  
200 gr di formaggio Asiago  
noce moscata  
2 uova  
grana grattugiato  
sale, pepe

Preparare la pasta brisèe impastando la farina col burro ed aggiungendo l'acqua per unire il tutto. Quando si ottiene un impasto liscio, formare una palla e lasciarla riposare per ½ ora sotto un panno pulito.

In una ciotola lavorare la ricotta con una frusta per renderla cremosa, aggiungere la uova, il grana, una grattata di noce moscata, sale, pepe, il prosciutto tritato ed i formaggi tagliati a tocchetti piccoli, mescolando per bene.

Stendere la pasta brisèe col mattarello e con essa foderare una teglia da forno imburrata.

Versarvi dentro il composto di ricotta, livellare bene e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 50 minuti:

