



Torta di pane salata - [Visualizza sul sito](#)
di primula blu

torta salata - pane rafferma - salumi

Ingredienti:

pane rafferma

latte 3 o 4 uova

salumi a piacere (io ho messo del prosciutto cotto e del wustel)

formaggio a fette (io ho messo delle sottilette)

sale e pepe qb

parmigiano grattugiato qb

tagliare 5 o 6 fette di pane e ricoprilo di latte, quando il pane avrà assorbito tutto il latte sbriciolarlo ed incorporarvi le uova sbattute, la quantità di uova varia a seconda della loro grandezza e della grandezza delle fette di pane. Ungere una teglia con dell'olio evo e spolverizzarla con il pangrattato, fare uno strato con la metà del composto di pane, adagiarvi sopra le fette di salume, poi le fette di formaggio e terminare con l'altro strato di composto di pane, spolverizzare la superficie con il parmigiano ed infornare a 200° finchè non è bella colorita. Vedrete che nel forno si gonfierà e avrà un aspetto ed un sapore proprio buoni.

eCucinando.it