



Torta salata con prosciutto e formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Debbyna

Torte salate - prosciutto crudo - prosciutto cotto

Ingredienti:

- 2 rotoli pasta sfoglia bucherellati con la forchetta,
- 2 etti di prosciutto crudo,
- 2 etti di prosciutto cotto,
- formaggi a listarelle o quadrettini asciutti (io uso le fette del lerdammer nella confezione da 8),
- parmigiano reggiano grattato,
- olio.

Mettete un rotolo di pasta sfoglia bucherellata in una teglia con i bordi alti ben oliata, cominciate a fare gli strati partendo dal prosciutto crudo alternandolo con i pezzi di formaggio, una spolverata di parmigiano e poi ricominciando da capo.

Io metto uno strato di prosciutto crudo e uno di prosciutto cotto perchè a noi piace di + così ma lo potete farcire come volete...basta che sia asciutta la farcitura.

Alla fine mettere l'altro rotolo di pasta sfoglia bucherellata sopra e "tirare giù" il bordino dell'altro rotolo di pasta.

Chiudete bene e rispennellate sopra un pò di olio.

Forno per 50/60 minuti a 180 gradi.

Ecco la foto appena uscito dal forno:

