



Sfogliata con mozzarella e prosciutto - [Visualizza sul sito](#)
di roberta



Torte salate - basilico - pasta sfoglia

Ingredienti

2 dischi di pasta sfoglia sottili
2 mozzarelle
2 pomodori
100 g di prosciutto crudo a fettine
10 foglie di basilico
1 uovo
1 cucchiaio di latte
olio - sale

Sgocciolare le mozzarelle dal liquido di conservazione e tagliarle a fettine sottili. Disporle senza sovrapporre su un vassoio foderato con più strati di carta da cucina e lasciare riposare per 1 o 2 ore in modo che perdano il liquido in eccesso.

Lavare con cura i pomodori, asciugarli, eliminare il picciolo e la parte dura sottostante e tagliarli a fettine sottili. Mettere anche il pomodoro a perdere il liquido in eccesso su carta da cucina per 10 minuti e condire poi con un filo di olio, sale e il basilico spezzettato.

Sistemare un foglio di pasta sfoglia nella teglia foderata con carta da forno e punzecchiarla. Distribuire sopra metà della mozzarella lasciando un bordo libero di 2 cm scarsi. Fare poi uno strato di pomodori, uno di fette di prosciutto e completare con le fettine di mozzarella rimaste.

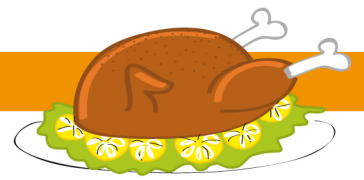
Sistemare il secondo disco di pasta sfoglia sul ripieno e farlo aderire al disco sottostante piegando tutto il bordo con le dita per ottenere un effetto decorativo.

Punzecchiare la pasta, spennellare con l'uovo sbattuto con il latte e cuocere in forno già caldo a 180° per 35 minuti circa.

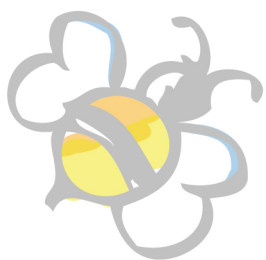
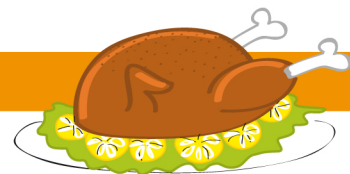
Lasciarla riposare per qualche minuto e servirla calda, tiepida o fredda.

da Cucina no problem

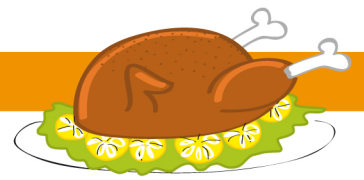




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it