

Torta rustica fontina e prosciutto cotto



Questa torta rustica salata al prosciutto cotto e formaggio è molto versatile e può essere preparata facilmente per diverse occasioni. Apprezzata calda appena sfornata ma anche fredda come aperitivo o merenda, si può preparare sia con la pasta sfoglia che con la pasta brisée salata.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15'

Cottura: 30'

Dosi per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 2 rotoli di pasta brisée (o sfoglia) rotonda
- 250 g di fontina
- 250 g di prosciutto cotto a dadini
- 2 uova
- 1 tuorlo per spennellare
- sale

Ecco come preparare la torta salata formaggio e prosciutto cotto. Innanzi tutto rompi le uova in una ciotola, sbattili con una forchetta e aggiungi il prosciutto cotto a dadini e la fontina, anche questa tagliata a dadini. Mescola bene ed aggiungi un pizzico di sale.

Olia la teglia e stendici la pasta lasciando dei bordi rialzati. Versaci il composto precedentemente preparato.

Prendi la seconda sfoglia di pasta, tagliala a misura della teglia (appoggia la teglia sopra la pasta e ritagliala a filo con un coltello) e copri il ripieno con questo "coperchio" ripiegando e attaccando i bordi.

Separa il tuorlo dal rimanente uovo, mettilo in una piccola ciotola e spennellalo sopra la torta per darle colore. Fai dei buchi nel coperchio della torta con una forchetta.

Inforna per 30-35 minuti in forno ventilato a 190° C. Togli la teglia dal forno e lascia intiepidire la torta rustica per qualche minuto prima di impiattarla. La torta rustica alla fontina e prosciutto cotto è molto buona anche fredda!