

Torta salata al prosciutto

La **torta salata al prosciutto** è una torta a base di pasta brisè, che potete realizzare in casa con la [nostra ricetta base](#), oppure acquistare già pronta in rotoli. Il ripieno contiene pomodoro, formaggio filante e prosciutto crudo. Il formaggio che vi consiglio è la scamorza, anche affumicata se vi piace, ma va bene anche una mozzarella molto asciutta, oppure il Galbanino a fette. Non utilizzate però formaggi molto saporiti perchè il prosciutto crudo è già sapido a sufficienza. Molto importante la passata di pomodoro, che deve essere ristretta e poco acquosa.

La **torta salata al prosciutto** si presta come secondo piatto, accompagnata da un contorno dal sapore dolce, come i piselli o le cipolle rosse. Vi consiglio quindi [piselli in padella](#) oppure anche una bella [peperonata](#), se siete in estate. Tagliata a spicchietti o a quadratini è ideale anche per un buffet o un aperitivo.



INFORMAZIONI

- 6 persone
- 520Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di [Pasta brisè](#)
- 150 g di [passata di pomodoro](#) densa e poco acquosa
- [Origano](#)
- [Pepe](#) nero macinato al momento
- 200 g di [scamorza](#) o provola a fette sottili
- 100 g di [prosciutto crudo](#)
- 1 [uovo di gallina](#)
- 1 cucchiaio di [uovo di gallina](#)
- 1 cucchiaio di [latte](#)

PREPARAZIONE

Preparazione con la pasta brisè fatta in casa

- Se avete preparato la pasta brisè con la nostra ricetta base, dividerla in due panetti e stenderli con un mattarello in due sfoglie tonde nello spessore di 4 millimetri e di 30 centimetri di diametro circa.
- Prendere una teglia da forno tonda di 28 centimetri circa, mettervi un foglio di carta da forno e stendervi la prima sfoglia.
- Conservare la seconda sfoglia in frigo fino al momento di utilizzarla.

Preparazione con la pasta brisè pronta

- Se usate la pasta brisè pronta, è sufficiente srotolare la prima sfoglia, direttamente nella teglia, riutilizzando il suo foglio di carta da forno.
- In genere i rotoli sono da 230 grammi, vanno bene anche se in ricetta sono indicati 500 grammi di pasta.
- Lasciare l'altro rotolo nel frigo fino al momento di utilizzarlo.

Per completare la preparazione

- Bucherellare il fondo della pasta con i denti di una forchetta, per evitare che gonfi in cottura.
- Cospargere la base con la passata di pomodoro, spalmandola il modo uniforme. È importante che la passata sia molto densa e poco acquosa. Se non lo fosse metterla in un pentolino sul fuoco a cuocere per 10-15 minuti, in modo che perda l'acqua in eccesso.
- Unire una manciata di origano e una macinata di pepe.
- Cospargere con le fettine di scamorza, ben distese.
- Unire il prosciutto crudo, sempre ben disteso. Io vi consiglio di rimuovere il grasso in eccesso, perchè in questa ricetta non rende molto bene.
- Coprire con la seconda sfoglia di pasta, sigillando bene i bordi.
- Rompere l'uovo in una ciotola e sbatterlo fintanto che non perde viscosità. Unire, mentre lo si sbatte, il latte e una macinata di pepe.
- Con un pennello da cucina spennellare tutta la superficie della torta con l'uovo.
- Bucherellare anche la superficie.
- Preriscaldare il forno a 200°C accendendo le resistenze sia sopra sia sotto, funzione statica.
- Infornare nella zona medio-bassa del forno per 25-30 minuti circa. Regolarsi in base alla doratura superficiale, che deve essere color caramello, non bruciacchiato.

- Sfornare e aspettare almeno 5 minuti prima di servire, in modo che si intiepidisca.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Piselli in padella, peperonata, cipolle al forno

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

La **torta salata al prosciutto** si conserva ottimamente per un paio di giorni in frigorifero, ben coperta. Gustarla a temperatura ambiente, oppure brevemente riscaldata in modo che il formaggio fonda.