TORTA DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta sfoglia,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di groviera,
- 1 tazza di besciamella,
- 25 g di burro,
- noce moscata,
- sale.

Foderare una pirofila imburrata con la pasta e stendervi sopra il prosciutto, un po' rosolato nel burro e tagliato a listarelle.
Unire la besciamella mescolata al groviera grattugiato e ad un pizzico di noce moscata.
Infornare per circa 15 minuti.