TORTA SAPORITA

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di emmenthal,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 50 g di pancetta,
- 1/2 l di latte,
- 6 uova,
- sale,
- 200 g di farina bianca,
- 75 g di burro.

Versate la farina a montagna sul tavolo e fate una conca.
Mettete il burro ammorbidito al centro, aggiungete un uovo intero ed un tuorlo.
Impastate con le mani fino ad amalgamare gli ingredienti.
Avvolgete la pasta in un panno pulito e lasciatela riposare in frigorifero finché non avrete preparato il ripieno.
Tagliate il prosciutto e la pancetta in tante striscioline.
Fate a dadini l'emmenthal.
In una ciotola battete le altre uova con una forchetta, salate, unite il parmigiano grattugiato e infine, a poco a poco,il latte freddo.
Scaldate in un tegame poco burro e rosolateci il prosciutto e la pancetta.
Toglieteli dal fuoco e versateli nel battuto d'uovo.
Stendete la pasta in una sfoglia il più sottile possibile.
Imburrate una tortiera e foderatela con la pasta.
Fatela aderire bene ai bordi, quindi versatevi il battuto.
Passate in forno a 180°C per 50 minuti.
Togliete dal forno, capovolgete la tortiera su un piatto e poi, di nuovo, capovolgete su un altro piatto che porterete in tavola.
Questa torta è ottima sia calda che fredda.