

RAGÙ IMPRIGIONATO

Ingredienti per 4 persone:

- pasta frolla salata,
- 50 g di granuli di soja,
- 50 g di prosciutto cotto,
- 150 g di pomodori pelati,
- 2 cucchiaini di vino bianco secco,
- mezza cipolla,
- olio di semi,
- sale,
- pepe,
- parmigiano,
- burro.

Prepare un ragù con tutti gli ingredienti tranne la pasta ed il parmigiano.

Stendere metà della pasta frolla in una teglia imburrata.

Alzarla lungo i bordi.

Riempire con il ragù e spruzzare con parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro.

Ricoprire con l'altra metà della pasta frolla.

Far cuocere in forno finché la pasta non sia colorita e croccante.