

TORTA DI PROSCIUTTO

Ingredienti:

- 500 g di pasta sfoglia surgelata,
- 2 uova,
- 250 g di ricotta,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- basilico,
- aglio,
- erba cipollina,
- 1 tuorlo,
- parmigiano grattugiato,
- noce moscata,
- burro,
- sale,
- pepe.

Tritare finemente il prosciutto, metterlo in una terrina, aggiungere la ricotta, il prezzemolo e il basilico, uno spicchio di aglio, qualche stelo di erba cipollina; tutti gli ingredienti devono essere finemente tritati.

Amalgamare il composto, salare, pepare, insaporire con un pizzico di noce moscata; aggiungere al composto le due uova intere e il parmigiano grattugiato.

Stendere la pasta in una sfoglia sottile che andrà ricoperta con il composto ottenuto, avendo cura di lasciare intorno un bordo libero di circa un centimetro.

Avvolgere la pasta su se stessa formando uno strudel, saldare bene i bordi ed eventualmente decorarlo con ritagli di pasta sfoglia, infine spennellarlo con il tuorlo d'uovo sbattuto.

Sistemare lo strudel sulla placca del forno imburrrata e cuocerlo a 180°C per 35 minuti circa.