TORTA SALATA FANTASIA SLURP

rimaneggiata da videoricetta su youtube

Togliere dal frigorifero la pasta sfoglia rettangolare almeno un quarto d'ora prima di farcirla

INGREDIENTI

Pasta sfoglia rettangolare

2 uova grosse sbattute a parte

3 etti ricotta NB La ricotta s'impasta in bocca con 2 uova,forse è meglio metterne 3

2 etti provola o caciocavallo tagliata a dadini NB il caciocavallo tende a esser troppo salato,scegliere altro tipo di formaggio

Una dozzina di olive nere denocciolate da tagliare a rondelle

1 etto e mezzo di prosciutto cotto steso da tagliare poi a straccetti

(provare anche con i wurstel tagliati a rondelle)

1 cucchiaino di noce moscata

Accendere il forno ventilato a 180°

Dopo aver preparato a parte provola,prosciutto e olive nere in una terrina mettere la ricotta e la provola,mescolarle insieme e aggiungere la noce moscata,il prosciutto,le olive e per finire le uova già sbattute.

Stendere la pasta ma non bucherellarla, versare l'impasto allargandolo e infine girare i bordi della pasta all'interno.

Mettere in forno preriscaldato per circa 50 minuti. Intorno ai 40 min.controllare la doratura.