



Torta salata alla pizza

Ingredienti

- 230 Grammi BUITONI Pasta Sfoglia Rotonda
- 200 ml di Panna
- 2 Uova
- 150 g di Emmentaler
- 1 cucchiaino di Sale
- Rosmarino q.b.
- Timo q.b.
- Origano q.b.
- Pepe q.b.
- Pomodorini ciliegini q.b.
- 4 fette di Prosciutto cotto

Preparazione

1. Sbattere le uova insieme alla panna, aggiungere l'emmentaler grattugiato, sale, pepe.
2. Srotolare la sfoglia, sistemarla in una teglia con la sua carta forno e stendere sul fondo le fette di prosciutto. Versarvi sopra la crema di uova e formaggio, tagliare a metà i pomodorini e inserirli nella farcia con la parte tagliata verso il basso.
3. Cospargere con le erbe di Provenza e infornare a 180° C per circa 40-45 minuti.

Informazioni nutrizionali

Energia	298.54 kcal
carboidrati	14.3 g
zuccheri	0.74 g
Fibra	0.81 g
Sodio	907.73 mg
grassi	19.3 g
Grassi saturi	9.18 g
Proteine	15.55 g

🕒 70

👤 6 6 persone