Torta salata con prosciutto crudo

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 1 Mozzarella
- 4 Pomodoro
- 6 fette di Prosciutto crudo
- 3 Uova
- 300 g di Panna
- Erba cipollina q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Allargare la pasta sfoglia su una tortiera con bordi, quindi mettere la mozzarella e i pomodorini tagliati a pezzetti. Poi adagiare sopra le fette di crudo. In un piatto sbattere le uova e unire la panna l'erba cipollina, sale e pepe e incorporare nella torta. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180 - 200° C per 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	26.06 g
Energia	437.05 kcal
grassi	29.2 g
Fibra	2.78 g
Proteine	18.13 g
Grassi saturi	14.74 g
Sodio	557.21 mg
zuccheri	2.95 g

50

6 6 persone