



## Torta salata leggera



### Ingredienti

- 250 g di Ricotta
- 100 g di Prosciutto cotto
- 1 Uovo
- 2 cucchiaini di Parmigiano
- 100 g di Scamorza a dadini
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

### Preparazione

1. Mescolare ricotta, uovo, prosciutto e il parmigiano e la scamorza in una terrina. Stendere un rotolo di pasta in una tortiera e bucherellare il fondo con la forchetta. Versare l'impasto e ricoprire con l'altro rotolo di pasta. Bucherellare anche questa e fare un buco al centro di circa un cm e infilarci un piccolo cono di carta forno, in modo da formare un camino per la fuoriuscita del vapore. Cuocere in forno.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	16.81 g
Energia	308.68 kcal
grassi	18.57 g
Fibra	0.81 g
Proteine	17.23 g
Grassi saturi	9.2 g
Sodio	553.79 mg
zuccheri	0.95 g

🕒 50

👤 6 6 persone