



Torta salata veloce con  
prosciutto, formaggio e  
pomodorini

## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda Buitoni
- 150 g di prosciutto cotto
- 300 Grammi di besciamella
- 2 uova
- 90 g di Galbanino
- 12 Pomodorini
- Timo e Basilico

## Preparazione

1. Srotola la pasta sfoglia in una teglia e riempi con Galbanino, pomodorini tagliati a metà e prosciutto cotto a pezzetti.
2. In una ciotola unisci la besciamella pronta, le uova e un po' di noce moscata e timo, mescola bene e versa il tutto sopra la farcitura.
3. Inforna a 200° per circa 30 minuti.
4. Completa con qualche fogliolina di basilico fresco.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati	6.52 g
Energia	295.4 kcal
grassi	24.21 g
Fibra	0.56 g
Proteine	13.5 g
Grassi saturi	13.77 g
Sodio	485.87 mg
zuccheri	3.96 g

🕒 39

⊕ 6