



Torta salata leggera

Torte Salate

🕒 50m

👥 6



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0 cucchiaino da tavola	Colesterolo	75.38 mg
Magnesio	16,21 mg	Energia	308,68 kcal
Calcio	267,57 mg	Ferro	0,58 mg
Potassio	185,14 mg	Folato Alimentare	11,87 µg
Vitamina C	0 mg	Vitamina ARAE	101,57 IU
Vitamina D	0,44 IU	Vitamina E	0,23 mg
Carboidrati	16,81 g	Zuccheri	0,95 g
Fibra	0,81 g	Sodio	553,79 mg
Grassi	18,57 g	Grassi saturi	9,2 g
Proteine	17,23 g		

Preparazione

PASSAGGI 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.