

## Torta salata con verdure di stagione

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 01 Maggio 2012 15:45 - Ultimo aggiornamento Martedì 01 Maggio 2012 15:50

---

## Torta salata con verdure di stagione

Ecco un'altra appetitosa variante di torta salata con verdure di stagione. Ottima da gustare calda e anche fredda per un picnic fuori porta.



Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 450 gr di verdure (peperoni rossi e gialli, carote, fagiolini, porri, patate, zucchine) già cotte, 250 gr di formaggio spalmabile, 4 uova, 150 gr di prosciutto cotto a cubetti, sale, burro, 8 fettine di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare le uova con il formaggio spalmabile e un pizzico di sale. Aggiungere quindi il prosciutto e le verdure. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.