

# *TORTA SALATA ALLA MIA MANTERA*

## *INGRADIENTI:*

*gr.500 verdure da cuocere, a piacere (spinaci cime di rapa e rucola)*

*gr.250 di ricotta*

*3 uova*

*gr.50 Formaggio parmigiano grattugiato*

*gr.80 prosciutto cotto a fette*

*formaggio a fette (scamorza/provolone)*

*1 cucchiaino di maggiorana*

*Sale*

*Un Rotolo di pasta sfoglia.*

*Cuocere la verdura in acqua leggermente salata.*

*Farla raffreddare, strizzarla accuratamente e tritarla grossolanamente.*

*In una terrina amalgamare la verdura con la ricotta, due uova intere, il formaggio grattugiato, la maggiorana e aggiustare di sale.*

*In una tortiera non eccessivamente grande, stendere la pasta Sfoglia sul fondo e sui fianchi, versare sul fondo il composto suddetto, coprirlo col prosciutto cotto e ricoprire il tutto col formaggio a fette. Rigirare verso il centro la pasta eccedente sui fianchi e spennellare tutta la superficie con il rosso d'uovo rimanente. Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti controllando che non bruci la superficie.*

*E' ottima tiepida.*