

Torta Ricotta e Prosciutto



Autore: Marisa

Categoria: Torte Salate

Difficoltà: Media

Persone: 6

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 45 min

Stagione: Inverno

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta brisé pronta
- 150 gr. di riso
- 250 gr. di besciamella
- 100 gr. di prosciutto cotto a cubetti
- 200 gr. di ricotta di mucca o di pecora
- 100 gr. di parmigiano
- 3 tuorli d'uovo
- ½ scamorza affumicata
- sale e pepe q.b.
- noce moscata (un pizzico)

Preparazione

Lessare il riso in acqua salata e scolarlo.

Unire al riso freddo la besciamella, la ricotta, i tuorli, il parmigiano (precedentemente grattato) ed un pizzico di noce moscata.

Mescolare bene ed aggiungere il prosciutto cotto a cubetti e la scamorza tagliata a dadini.

Con la pasta foderare una tortiera bucherellando lo strato che rimane sul fondo e versare il composto.

Infornare a 180° per circa 45 minuti. Servire tiepida.

