

RUSTICA AL FORMAGGIO

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di pasta sfoglia,
- 1 mozzarella,
- 1 provola affumicata,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di salame,
- 3 cucchiaini di latte,
- 3 uova,
- 1 noce di burro,
- 1 cucchiaino di origano,
- sale,
- pepe.

Dividete la pasta in due parti, di cui una leggermente più grande dell'altra.

Stendete sulla spianatoia infarinata il pezzo più grosso e ricavatene una sfoglia sottile, usate questa per rivestire il fondo e le pareti di una teglia rotonda dai bordi sganciabili, unta con una noce di burro.

Disponete sul fondo le fette di prosciutto cotto, copritele con i formaggi tagliati a fettine sottili e distribuitevi sopra il salame ridotto a dadini.

Mescolate in una terrina 2 uova, il latte, il sale necessario e una macinata di pepe, servendovi di una frusta.

Versate il composto ottenuto nella tortiera e cospargetelo con l'origano.

Stendete in una sfoglia sottile anche il secondo pezzo di pasta, adagiatelo sul ripieno e ribattete i bordi della sfoglia inferiore in modo da chiudere bene la torta.

Decorate la superficie con eventuali avanzi di pasta, spennellatela con un tuorlo sbattuto e bucherellatela con una forchetta.

Fate cuocere la torta nel forno a 200° per 45 minuti.