

# TORTA SALATA DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 300 g di ricotta romana,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 200 g di burro,
- 100 g di formaggio fontina,
- 4 uova,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- prezzemolo,
- 4 cucchiaini di latte,
- 4 cucchiaini di pangrattato,
- 1 pizzico di sale,
- pepe.

Con la farina, 190 g di burro morbido e a pezzetti, un pizzico di sale e acqua fredda preparate una pasta perfettamente omogenea; avvolgetela in una pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigo per circa 1/2 ora.

Imburrate uno stampo rotondo (diametro cm 24) e cospargetelo uniformemente di pangrattato.

Capovolgere lo stampo per eliminare il pangrattato in eccesso.

Tagliate a listarelle il prosciutto cotto e a fettine fine sia la ricotta sia la fontina; tritate finemente un ciuffo di prezzemolo.

Dividete la pasta in due pezzi, di cui uno più grosso dell'altro, stendete il pezzo più grosso e con esso rivestite il fondo e i bordi dello stampo, bucherellate il fondo, poi riempite lo stampo con il prosciutto, la ricotta e la fontina, alternandoli tra loro.

Sbattete in una ciotola le uova (tenetene da parte una cucchiainata), salate e pepate, poi unite il trito di prezzemolo, quattro cucchiainate di latte e altrettante di parmigiano, mescolate bene, quindi versate il composto nello stampo, distribuendolo uniformemente.

Stendete anche il secondo pezzo di pasta e appoggiatelo sul ripiano, tagliate via l'eccedenza, indi fate combaciare le due sfoglie sigillando perfettamente i bordi e formando tutt'intorno un cordone.

Decorate a piacere utilizzando i ritagli di pasta, quindi pennellate con l'uovo e passate al forno già caldo a 200 gradi per 40 minuti.