

TORTA DI MORTADELLA

Ingredienti:

- 150 g. di mortadella,
- 3 cucchiaini di pangrattato,
- una tazza di latte,
- prezzemolo,
- parmigiano,
- un uovo,
- salsa di pomodoro.

Fate prima di tutto una specie di crema mescolando in una terrina il pangrattato insieme a una tazza di latte caldo e lasciandolo gonfiare per una decina di minuti.

Trascorso questo tempo aggiungetevi un mazzetto di prezzemolo tritato, il parmigiano grattugiato, il tuorlo d'uovo, tre cucchiainate di salsa di pomodoro, una presa di sale e infine la chiara battuta a neve fermissima.

In una pirofila di burro versate quindi sul fondo qualche cucchiaino di salsa di pomodoro (calcolatene una tazza circa in tutto) disponetevi sopra qualche fetta di mortadella e mettetene qualche striscia tutto in giro attorno al bordo, versatevi dentro l'impasto preparato, lisciatelo e copritelo con il resto della mortadella.

Bagnate la superficie con salsa di pomodoro, spolverate di parmigiano e cuocete in forno moderato per circa 25 minuti.