

# TORTA DI CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 4 hg di carne già cotta (avanzi di arrosto, di lessso, ecc.),
- 3 cucchiaini di parmigiano,
- 2 uova,
- sale,
- besciamella.

Frullare la carne, aggiungere il parmigiano, le uova, il sale.

Rimestare e, per ultimo, incorporare la besciamella cercando di ottenere un composto omogeneo.

Foderare una pirofila con una parte di pasta sfoglia, versare l'impasto, ricoprire con il resto della pasta sfoglia.

Infornare a 180--200°C per 40 minuti.