

TORTA DI FORMAGGIO E PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 10 g di burro,
- 1 cipolla,
- 2 gambi di sedano,
- 1 peperone verde,
- 2 uova,
- 150 ml di latte,
- 250 g di formaggio grana grattugiato,
- 30 g di emmenthal grattugiato,
- 150 g di prosciutto cotto tagliato a listarelle,
- prezzemolo tritato,
- sale.

Fate sciogliere il burro in una padella, aggiungete la cipolla, il sedano ed il peperone tritati grossolanamente.

Fate rosolare il tutto, aggiungendo un pizzico di sale, sino a quando le verdure saranno tenere.

In una marmitta sbattete assieme le uova ed il latte, aggiungere il grana grattugiato e salate il tutto.

Mescolate assieme il misto di verdure con il composto di uova e trasferite il tutto in uno stampo rotondo imburato.

Cospargete di emmenthal grattugiato e disponete, a raggi di ruota, le listarelle di prosciutto cotto.

Mettete in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.

Prima di servire, guarnite la torta con prezzemolo tritato.

Lasciatela raffreddare per qualche minuto e servitela con un contorno di insalata mista.