

TORTA SALATA AI CIPOLLOTTI

Ingredienti per 8 persone:

- g 500 di pasta sfoglia surgelata,
- g 180 di prosciutto crudo,
- g 150 di mollica di pane di grano duro,
- g 150 di latte,
- 8 cipollotti,
- 2 uova,
- parmigiano grattugiato,
- timo,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Fate scongelare la pasta sfoglia.

Spuntate i cipollotti, spaccateli a metà per il lungo, lessateli al dente, scolateli e asciugateli.

Tritate il prosciutto e la mollica di pane, impastate tutto con prezzemolo, timo, sale e pepe.

Con questo composto preparate 16 polpettine da avvolgere, ognuna, in mezzo cipollotto.

Con la sfoglia, stesa a mm 4 di spessore, rivestite uno stampo rotondo di cm 22 di diametro.

Accomodatevi gli involtini di cipollotti, versatevi le uova, già sbattute con il latte, 3 cucchiari di formaggio, sale e pepe, quindi infornate a 180° per 30 minuti; servite la torta tiepida.