

CROSTONE ALL'UOVO E PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di burro
- 200 g di farina
- 25 cl di latte
- 5 uova
- 150 g di prosciutto cotto
- 200 g di formaggio groviera grattugiato
- sale
- pepe

Setacciate la farina sulla spianatoia, disponendola a fontana, fate un incavo al centro e mettetevi 80 g di burro, ammorbidito e a pezzetti, e una presa di sale.

Lavorate rapidamente gli ingredienti, aggiungendo tanta acqua quanta ne occorre per ottenere un impasto omogeneo e sodo.

Raccoglietelo a palla e lasciatelo riposare in un luogo fresco per un'ora, coperto con un canovaccio umido.

Mettete in una scodella i tuorli d'uovo, versate il latte e mescolate in continuazione con un cucchiaino di legno, in modo da amalgamare bene gli ingredienti ed ottenere un composto cremoso.

Aggiungetevi il prosciutto cotto, tritato finemente, il Groviera grattugiato, il sale necessario e una macinata di pepe e rimestate con cura.

In una terrina montate a neve ben ferma gli albumi, con una frusta o uno sbattitore elettrico, poi incorporateli delicatamente al composto di tuorli e prosciutto, facendo attenzione a non smontarli.

A questo punto stendete la pasta in una sfoglia sottile, ponetela in una teglia rotonda, unta col resto del burro, e fatela cuocere in forno a 180° per un quarto d'ora.

Trascorso questo tempo, sfornate la pasta e distribuitevi sopra il composto preparato.

Passate la torta nel forno, sempre alla stessa temperatura, per altri 10 minuti, o fino a quando il ripieno risulterà ben gonfio.

Dopodichè estraete il tortino dal forno, lasciatelo riposare per qualche minuto a temperatura ambiente, quindi estraetelo delicatamente dalla teglia, trasferitelo su un piatto di portata e servitelo.