



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tortino con prosciutto e formaggio



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pellicola trasparente, terrina, mattarello, tortiera (24 cm)**

Ingredienti

- 320 gr di farina 00
- 170 gr di burro
- 200 gr di Montasio fresco grattugiato
- 100 gr di Montasio stagionato grattugiato
- 120 gr di ricotta fresca
- 2 uova
- 150 gr di Prosciutto San Daniele
- 1 ciuffetto di basilico
- 1 ciuffetto di menta
- sale
- pepe

Preparazione Tortino con prosciutto e formaggio

Passo 1.

Impastate 300 g di farina 00 con 150 g di burro morbido a temperatura ambiente e una presa di sale, otterrete un composto che si sbriciola, unite a questo punto tanta acqua da ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Passo 2.

Avvolgetelo poi nella pellicola trasparente e ponetelo in frigorifero per un'ora.

Passo 3.

Mescolate in una terrina i formaggi, le uova, il prosciutto tagliato a dadini, basilico e menta sbollentati e tritati e pepe a piacere, mescolate bene il tutto.

Passo 4.

Stendete la pasta aiutandovi con un mattarello e formate un disco, foderate una tortiera imburrata e infarinata e disponetevi all'interno il ripieno di formaggi e prosciutto.

Passo 5.

Cuocete in forno a 180°C per 45 minuti.

Passo 6.

Lasciate intiepidire e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)