



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

Torta salata di borragine e ricotta



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

difficile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **Teglia, padella**

Ingredienti

- 1 kg di farina bianca
- 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- 350 gr di borragine mondata
- 300 gr di ricotta o quagliata
- 2 uova
- 60 gr di prosciutto crudo
- parmigiano grattugiato
- noce moscata
- sale
- pepe

Preparazione Torta salata di borragine e ricotta

Passo 1.

Preparate un impasto con farina, acqua, sale ed olio.

Passo 2.

Dopo averla lavorata fino ad ottenere una pasta fine, ricopritela con un tovagliolo umido; fatela quindi riposare per 15 minuti.

Passo 3.

Sbollentate la borragine quindi fatela sgocciolare.

Passo 4.

Tritatela e mescolatela alla ricotta.

Passo 5.

Aggiungete le uova, il parmigiano, noce moscata, sale e pepe ed amalgamate bene.

Passo 6.

Fate rosolare il prosciutto nel burro e mettetelo da parte.

Passo 7.

Preparate delle sfoglie molto sottili con la pasta precedentemente lavorata.

Passo 8.

Mettete 5 sfoglie a strati in una teglia precedentemente unta ed infarinata.

Passo 9.

Per ogni strato spennellate con dell'olio.

Passo 10.

Aggiungete il prosciutto, quindi il composto con ricotta e borragine precedentemente preparato.

Passo 11.

Mettete altre 5 sfoglie a strati spennellando ogni strato con dell'olio.

Passo 12.

Fate cuocere in forno a 180° per un'ora circa, fino a che la pasta non sarà ben dorata.

Passo 13.

In alternativa alle 10 sfoglie di pasta preparata in casa, potete utilizzare due dischi di pasta sfoglia.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)