



CUCINA CON NOI!

Torta salata con scarola e listarelle di speck stagionato

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia

400 g di Scarola Orogel

150 g di speck stagionato tagliato a julienne

3 uova intere

150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

250 cc di panna fresca

olio extravergine di oliva

sale e pepe



60



4



Media



Contorni

Preparazione

- 1 Rosolare in padella con un filo di olio lo speck tagliato a julienne.
- 2 In una padella antiaderente con olio cuocere la scarola a fuoco moderato, regolare di sale e pepe e unire lo speck. Fare raffreddare il tutto.
- 3 Sbattere le tre uova con il formaggio grattugiato, aggiungere la panna e alla fine il composto di scarola e speck.
- 4 Foderare una teglia del diametro di 26/28 cm con la carta da forno, adagiare la pasta sfoglia, aggiungere il composto ottenuto e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160 °C per circa 35/40 minuti. A cottura togliere dal forno.
- 5 Si può servire calda con una salsa delicata di formaggio oppure a temperatura ambiente.

