

Torta di montagna

La **torta di montagna** è una torta salata farcita con formaggi e prosciutto cotto, particolarmente ricca e gustosa. Si può gustare come secondo piatto, accompagnata da un'insalata, oppure tagliata a fettine come antipasto.

La **torta di montagna** è ottima tiepida e si conserva in frigorifero per 1-2 giorni. Gustarla a temperatura ambiente o riscaldarla brevemente nel forno.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- **340Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 40 g di gherigli di noce
- 100 g di prosciutto cotto in un'unica fetta o a cubetti
- 100 g di Gruyere
- 100 g di Emmentaler
- 2 uova di gallina
- 100 ml di latte intero
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Noce moscata grattugiata al momento
- Pepe nero macinato al momento
- 250 g di Pasta sfoglia

PREPARAZIONE

- Spezzettare grossolanamente le noci pestandole in un mortaio o con il batticarne.
- Eliminare dal prosciutto cotto il grasso visibile e tagliare la parte magra in cubetti di circa mezzo centimetro di lato.
- Eliminare dai formaggi Gruyere ed Emmentaler la crosta e tagliarli a cubetti della stessa dimensione del cotto.
- Rompere in una ciotola le uova, unire il latte e sbattere molto bene con una forchetta.
- Aggiungere i formaggi a cubetti, il Parmigiano Reggiano (tenendone da parte una manciata), la noce moscata grattugiata e il pepe macinato. Amalgamare delicatamente gli ingredienti.
- Foderare una teglia di 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta, quindi versare il composto da distribuire uniformemente.
- Distribuire in superficie le noci spezzettate e il restante Parmigiano.
- Ripiegare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.
- Preriscaldare il forno a 180°C accedendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Infornare per 20 minuti a 180° C, prolungando di poco la cottura se l'aspetto non dovesse risultare ben dorata.
- Servire tiepida.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalata a piacere

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Questa torta salata si può preparare anche con la pasta sfoglia già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.