

Torta salata veloce

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 40 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 703 Kcal

Ingredienti:

- 200 g 2 dischi di pasta sfoglia pronta
- 100 g salame
- 100 g pancetta affumicata o bacon
- 120 g provola affumicata
- 120 g 2 uova
- 125 g mozzarella
- 200 g carciofini sott'olio
- q.b. sale
- q.b. pepe nero



Preparazione

Tagliare a dadini la pancetta, il salame, la provola e la mozzarella, metterli insieme in una terrina e mescolarli. Rassodare le uova poi passarli sotto l'acqua fredda, sgusciarli e tagliarli a rotelle. Scolare dall'olio di conservazione i peperoni e i carciofini e tagliarli a pezzettini. Stendere un disco di pasta sfoglia in una teglia ricoperta di carta da forno, ricoprirla con uno strato di salumi e formaggi a dadini, aggiungere i carciofini e i peperoni e adagiarvi sopra le rotelle di uovo sodo. Condire con del pepe e sale poi ricoprire il tutto con il secondo disco di pasta sfoglia sigillando bene il contorno e formando un bordo. Cuocere la torta per 30 minuti in forno preriscaldato a 180°.