

Torta salata ripiena



Ingredienti:

1 rotolo pasta brisé

100 g tofu

10 olive nere

2 pomodori secchi

1 fetta prosciutto cotto se volete

sale, pepe, origano

Srotolate la pasta brisè. Al centro mettete la fetta di prosciutto se usate, il tofu sbriciolato, le olive tagliate rondelle, i pomodori secchi listarelle, poco sale, pepe e origano. I bordi liberi tagliate a listarelle oblique e coprite la parte centrale alternando la destra con la sinistra.



Mettete la torta con la sua carta forno nella teglia e poi nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma medio-bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla griglia prima di mettere sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricatta fatta da Eliza Sestov.