

TORTA SALATA CON MORTADELLA E STRACCHINO



INGREDIENTI :

1 ROTOLO DI PASTA SFOGLIA

200 grammi stracchino

100 grammi mortadella tagliata a dadini

srotola la pasta sfoglia , taglia con 1 rotellina una striscia di 1 cm di larghezza , adagia la pasta sfoglia con la sua carta forno in una padella .

Aggiungi lo stracchino spalmato sulla pasta sfoglia , la mortadella a dadini e metti le strisce di pasta sfoglia come da foto . Copri con magic cooker e cucina a fuoco basso per circa 10 minuti , asciuga spesso il coperchio dalla condensa interna (2/3 volte) .

ricetta di : eliza sestov