

## Torta salata di pane



### Ingredienti:

250 g pane secco

1/2 l latte

250 g ricotta

250 g scamorza affumicata

2 uova

3 pomodori

sale, pepe, prezzemolo, origano, parmigiano

Ammollate il pane secco con il latte caldo. Aggiungete la ricotta, frullate...



...poi la scamorza grattugiata, le uova, sale, pepe, prezzemolo. Amalgamate bene il tutto e trasferite nella pentola foderata con carta forno. Sopra decorate con fette di pomodoro spesse che vanno leggermente affondate nel impasto. Sopra aggiungete sale, pepe, origano e parmigiano grattugiato.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 40 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 2 minuti.



Lasciate intiepidire e tagliate a piacere.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.