

Torta salata ricotta, pomodori secchi e olive



Ingredienti:

2 rotoli pasta sfoglia

2 uova

250 g ricotta

2 pomodori secchi

10 olive nere

50 g prosciutto crudo

sale, curcuma

Unite nella ciotola la ricotta, le olive tagliate rondelle, i pomodori secchi a pezzettini, il prosciutto tagliato sottile, 1 uovo e 1 albume, sale, curcuma.



Amalgamate il tutto. Srotolate la pasta sfoglia e mettete con la sua carta nella teglia. Bucherellate il fondo con la forchetta. Stendete il ripieno.



Coprite con l'altra pasta sfoglia che avete precedentemente tagliata a strisce per farla gonfiare meglio. Spennellate con il tuorlo lavorato con un goccio di latte. Decorate a piacere. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



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



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fata da Eliza Sestov.