

# Torta salata uova sode, scamorza e prosciutto



## Ingredienti:

1 rotolo pasta sfoglia

5 uova sode

4 fette prosciutto a piacere

250 g scamorza affumicata

2 sottilette

Grattugiate la scamorza e distribuite metà sulla base di pasta sfoglia messa nella teglia con la sua carta forno. Coprite con un strato di prosciutto.



Lasciate 2 uova sode da parte. Le altre 3 tagliate a fette e distribuite sopra il prosciutto. Coprite con il resto di scamorza grattugiata.



Grattugiate le 2 uova rimaste e distribuite sopra, poi le sottilette a pezzi. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a

fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa 30 minuti.  
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla gratella prima di mettere sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.