Ricetta: Torta salata "Croque cake"

Istruzioni No. 1436

Livello di difficoltà: Principiante

Orario di lavoro: 40 Minuti

Chi ama la quiche lorraine amerà anche questa ricetta originale francese. Il **"croque-cake** " è fatto con pane tostato e prosciutto. I vegetariani possono utilizzare la purea di melanzane come alternativa al prosciutto, ad esempio.



Ingredienti per 6 persone:

- 8 fette di pane tostato
- 4 fette di prosciutto cotto
- 300 ml di panna da montare

È facile e veloce:

Per prima cosa, preriscaldare il forno a 180°C.

In una ciotola, mescolare il formaggio con la panna montata e condire il composto con sale e pepe.

- 200 g di mozzarella grattugiata
- 100 g di formaggio Gouda grattugiato
- sale e pepe

Imburrare la teglia e foderare la base con due fette di pane tostato.
Tagliare il prosciutto cotto a pezzetti e distribuirlo sul pane tostato.
Distribuire circa un quarto del composto di panna e formaggio sul pane tostato e sul prosciutto.
Ricoprire la teglia con altri strati di pane tostato, prosciutto e formaggio fino a riempire la teglia per un'altezza di circa 1 cm.

Cuocere in forno per circa 30 minuti a 180 °C.

Il sapore è migliore in questo modo:

Servire la torta il più possibile tiepida. Servire con un'insalata verde.

Potete variare questa ricetta secondo le vostre idee: la torta salata è altrettanto deliziosa con verdure come la tapenade provenzale (pasta di olive nere) o il caviale di melanzane.

... e per dessert

Una **torta al cioccolato e pere** fatta in casa **con** biscotti **speculoos** è anche brillantemente facile da preparare e molto gustosa. È ottima anche a Pasqua. Potete trovare la deliziosa ricetta alla voce **Istruzioni 1437**.



Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità