

Torta salata

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- lístkové těsto (nebo těsto na tažený závin) 1 ks
- ricotta 1 kelímek
- dle potřeby mladé cukety 1 ks
- cibule 1 ks
- vejce 1 ks
- dle potřeby sušená šunka (typu prosciutto) 1 ks
- parmazán 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Cukety nakrájíme na plátky a osmahneme na olivovém oleji, dokud nezměkknou. Ricottu smícháme s vejcem.

Rozválíme těsto, rozprostřeme na něj ricottu, šunku, změkklou zeleninu a posypeme parmezánem. Zavineme a pečeme na 180 °C asi 30 minut.