

# Ricetta cena tra amici: Torte salate più gusti



Questo è stato ciò che ho preparato per la **cena con i miei splendidi amici**: un mix di **torte salate**! E' un'ottima idea perchè si possono preparare in anticipo, con calma! Tiepide o anche fredde sono ancora più buone! Se avete i rotoli di **pasta sfoglia** già pronta il gioco è fatto!

Ingredienti:

- 4 rotoli di pasta **sfoglia**
- **patate** (contatene almeno 2 belle grandi per torta)
  - **bietole**
- **melanzane** (1 andrà benissimo)
  - **zucchine** (ne ho usate 3)
    - **broccoli**
- **provola** a fette
  - 200 g di **speck**
  - 200 g di **prosciutto**

- olio e sale
- origano e rosmarino
  - 4 uova
  - cipolla
  - olive nere
- pomodori pelati

La base di ogni **torta** l'ho fatta con le **patate bollite**, tagliate a cubetti e condite con olio, sale, origano e rosmarino. Poi ho diviso gli altri ingredienti cucinati precedentemente su ogni torta.



Per la **torta salata con zucchine e prosciutto** ho messo prima le patate poi il prosciutto ed infine le zucchine tagliate a fettine e soffritte in padella con olio, sale e cipolla. Ho coperto il tutto con la provola a fette e un uovo sbattuto.





Per la **torta salata broccoli e speck**, ho messo la base di patate, lo speck, e i broccoli stufati con cipolla, pomodoro e olive nere. Ho coperto tutta la torta con la provola a fette e l'uovo sbattuto.



Per la **torta salata melanzane e speck**, ho coperto la base della sfoglia con le patate condite, poi lo speck e le

melanzane (sbucciate e messe sotto sale precedentemente, quindi poi strizzate per bene in modo da eliminare il liquido in eccesso) fritte con olio, sale e cipolla in padella. Come con le altre ho coperto tutto con la provola a fette e l'uovo sbattuto.



Ed eccoci arrivate all'ultima **torta salata, quella con bietole e prosciutto**. Sopra la base di patate ho messo il prosciutto e poi le bietole stufate in padella semplicemente con olio e sale. Coperto anche questa con provola a fette e uovo sbattuto.

Lasciate raffreddare prima di servire, i sapori si sentiranno maggiormente!

Beh buona cena!!!

Martina