



Torta salata pesto, robiola, prosciutto cotto e pomodorini

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 2 cucchiaini di pesto genovese
- 50 g di prosciutto cotto
- 100 g di pomodorini
- 100 g di robiola

Questa ricetta è nata dalla necessità di usare un rotolo di pasta sfoglia prossimo alla scadenza. Così ho guardato cosa c'era in frigorifero che potesse incontrare il gusto di tutti ed ecco questa torta salata.

Stendere la pasta sfoglia, bucherellarla con i rebbi di una forchetta e farcirla con il pesto,



con pezzetti di prosciutto cotto,



con i pomodorini tagliati a metà ed infine con la robiola distribuita a cucchiaiate.



Cuocere in forno a 200° per 30 minuti.