



# Cinque modi per servire una torta salata | Pdf scaricabile

By

la cucina di Katy e Lillu



## Cinque modi per servire una torta salata #ricetta #GustoQui numero1

### TORTA SALATA AL PROSCIUTTO CON SALSA AI PEPERONI

La torta salata al prosciutto con salsa ai peperoni è un piatto molto goloso adatto per accompagnare l'aperitivo oppure può essere servito come antipasto.



### Torta salata al prosciutto con salsa ai peperoni

1 torta salata al prosciutto #[gustoqui](#)

2 peperoni gialli

50 gr maizena

vino bianco

sale e pepe

- 
- Lavare bene i peperoni e tagliarli a falde, eliminare bene le coste bianche e i semi
  - Togliere la torta salata dal suo involucro e metterla in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.
  - Tagliare le falde di peperoni a listarelle e farle cuocere in padella con un bicchiere di vino bianco.
  - Dopo circa 10 minuti i peperoni saranno pronti e il liquido evaporato, a questo punto togliere i peperoni dal fuoco e frullarli con un frullatore ad immersione
  - Se volete una crema liscia passatela al setaccio se la preferite più rustica potete evitare questo passaggio.
  - Rimettere i peperoni frullati sul fuoco e stemperate la maizena in pochissima acqua.
  - Aggiungere la maizena, regolare di sale e pepe e far addensare
  - Quando la salsa ai peperoni ha raggiunto la densità desiderata (io la preferisco più cremosa ma potete anche lasciarla un po' più liquida se preferita) togliere dal fuoco
  - Tagliare la torta salata al prosciutto a quadretti di circa 4 cm per lato
  - Adagiare un quadretto di torta su una base di salsa ai peperoni, mettere al centro della torta un cucchiaino di salsa e adagiare sopra un'altra fetta, proseguire anche per lo strato successivo e sull'ultimo strato mettere un cucchiaino abbondante di salsa in modo da far colare anche sulle fette sottostanti.
  - Infilzare con un lungo stecchino in modo da non rischiare che cadano.

Questa torta salata al prosciutto con salsa ai peperoni è adatta come antipasto o come aperitivo, nel secondo caso fate quadretti di circa 2 cm per lato.

**Cinque modi per servire una torta salata #ricetta  
#GustoQui numero2**

## **CESTINO DI TORTA AL PROSCIUTTO**

Il cestino di torta salata al prosciutto è un piatto unico, divertente e sfizioso. Bastano pochi



minuti e il piatto è pronto! E' un piatto freddo quindi adatto alle calde giornate estive quando non si ha voglia di accendere i fornelli o quando arriviamo a casa ed è tardissimo e non abbiamo tempo di cuocere, con questa ricetta basta tagliare gli ingredienti....



## **Cestino di torta al prosciutto**

1 trota al prosciutto [#GustoQui](#)

1 mazzetto di rucola

5/6 [pomodori piccadilly](#)

30 gr [grana padano](#) in scaglie

2 cetriolini sott'aceto

olio 2 cucchiaini

sale

pepe

basilico

---

- Lavare bene la [rucola](#) e i pomodorini
- Tagliare i pomodorini in quattro e togliere i semini e metterli in una ciotola
- Tagliare la rucola grossolanamente e aggiungerli ai pomodori
- Tagliare i cetrioli sott'aceto a cubetti molto piccoli e inserire anche questi nella ciotola
- Condire il tutto con il sale, l'olio e il pepe, aggiungere alcune foglie di basilico spezzettate e il Grana Padano in scaglie sottile
- Tagliare la torta salata con un coppa pasta rotondo e mettere l'esterno, che formerà il cestino, in un piatto dove poi inseriremo l'insalata
- Tagliare a dadini il centro della torta, inserirli nella ciotola e condire
- Mescolare l'insalata e inserirla al centro del cestino di torta...ecco fatto, il cestino di torta al prosciutto è pronto!



**Cinque modi per servire una torta salata #ricetta  
#GustoQui numero3**

## **SPIEDINI CON TORTA SALATA**

Gli spiedini di torta salata sono dei piccoli spiedini che si possono servire come aperitivo o come antipasto, adatti anche come buffet alle feste dei bambini, l'unico accorgimento fare

gli spiedini più corti e iniziare con oliva e finire con mozzarella.



Spiedini con torta salata

## Spiedini con torta salata

1 torta salata al prosciutto [#GustoQui](#)

16 pomodorini ciliegia

16 olive verdi

8 mozzarelline ciliegia

pesto genovese

- 
- Togliere la torta salata dal suo involucro e metterla in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.
  - Lasciare intiepidire la torta salata e tagliarla a quadretti della dimensione dei pomodorini
  - Lavare i pomodorini e tagliarli a metà.
  - Eliminare i semini e far scolare a testa in giù su un pezzo di carta assorbente



- Comporre lo spiedino alternando un'oliva con metà pomodorino, un quadretto di torta salata, l'altra metà del pomodorino, una mozzarellina ciliegia e un'altro pomodorino con in mezzo la torta salata, terminare con l'oliva.
- Servire gli spiedini con del pesto genovese e foglie di basilico

## Cinque modi per servire una torta salata #ricetta #GustoQui numero4

### TORTA AL PROSCIUTTO RIVESTITA

Un finger food da presentare durante gli aperitivi con gli amici, pochi ingredienti e veloce da realizzare



### Torta al prosciutto rivestita

1 torta al prosciutto [#GustoQui](#)

8 fette di prosciutto crudo [San Daniele](#)

8 cipolline sott'aceto

peperoni e cetrioli sott'aceto

200 gr di passata di pomodoro

1 cipollotto

sale

olio

10 gr zucchero

- 
- Togliere la torta salata dal suo involucro e metterla in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.
  - Mettere in una padella 1 cucchiaio di olio e 1 di acqua, far scaldare e aggiungere il cipollotto tagliato sottile e far stufare per un paio di minuti a fuoco basso fino a quando non diventa trasparente (non deve soffriggere ma solo ammorbidirsi)
  - Aggiungere la passata di pomodoro, il sale e o zucchero e far cuocere 20 minuti a fuoco basso, se si asciuga troppo aggiungere un mestolino di acqua bollente.
  - Tagliare la tota salata in 8 strisce e fasciare ogni striscia, per metà lunghezza, in una fetta di prosciutto crudo
  - Infilzare ogni fetta con uno stecchino su cui avremo infilzato anche 1 cipollina sott'aceto 1 pezzo di cetriolo e 1 pezzo di peperone
  - Distribuire sul piatto di portata la salsa al pomodoro e adagiarvi sopra le fette di torta salata.
  - Servire con un bicchiere di vino bianco ghiacciato.



## **Cinque modi per servire una torta salata #ricetta #GustoQui numero5**

Quale modo migliore per servire una torta salata se non con una fresca insalata



trasformandola così in un piatto unico sano e leggero ma delizioso? Basta aggiungere dell'insalata fresca, frutta secca, una quenelle di formaggio fresco e il gioco è fatto



## **Torta al prosciutto in insalata**

1 torta salata al prosciutto [#Gustoqui](#)

1 [robiola di Roccaverano](#)

2 pomodori secchi

10 noci

1 mazzo di rucola

insalatina fresca

olio

sale

pepe

---

- Togliere la torta salata dal suo involucro e metterla in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.
- Lavare e tagliare l'insalata a julienne e condirla con olio e sale
- Tagliare i pomodori secchi a pezzi piccolissimi, quasi tritati
- Sbollentare le noci, togliere un po' di pellicina esterna e tritarle grossolanamente
- Prendere la robiola di Roccaverano e metterla in una ciotola con il pepe. 1 cucchiaino di olio e i pomodorini tagliati e mescolare bene fino a formare una crema
- Con due cucchiari formare delle quenelle
- Mettere l'insalata condita nei piatti da portata, aggiungere le noci sminuzzate
- Tagliare la torta a fette e disporne due fette per piatto
- Adagiare una quenelle per ogni piatto
- Il piatto è pronto...Buon appetito

Spero che le mie idee per presentare una torta salata in modo diverso ti siano piaciute, se le hai gradite corri sulla pagina [#GustoQui](#) e lasciami il tuo like :-)



VISITA ANCHE LA MIA PAGINA\_  
COMMENTO

\_E LASCIAMI UN

SE NON TI È PIACIUTA LASCIAMI I TUOI SUGGERIMENTI....NON SI FINISCE DI IMPARARE, I TUOI SUGGERIMENTI PER ME SONO PREZIOSI

Se vuoi rimanere aggiornato sulle mie ricette iscriviti al mio blog [Subscribe to la cucina di Katy by Email](#)

per ricevere contenuti extra iscriviti alla mia newsletter cliccando [qui](#), non ti invierò spam, la odio quanto te  
Mi trovi anche su

[instagram](#) , [profilo g+](#) , [pagina g+](#) , [twitter](#) , [pinterest](#)