

## Torta salata prosciutto e funghi

### Ingredienti:

- un rotolo di pasta sfoglia
- 1 etto di prosciutto cotto a fette
- una scatola di funghi trifolati
- 1 barattolo di panna liquida da 250 ml non zuccherata
- 2 uova
- sale fino
- pepe

### Procedimento:

Stendere la pasta sfoglia in una pirofila che possa andare in forno.

Tagliare il prosciutto cotto a pezzetti piccoli e spargerli sulla pasta sfoglia.

Mettere anche i funghi dopo averli scolati dall'olio.

In una scodella sbattere le due uova con una forchetta aggiungendo un pizzico di sale e di pepe.

Versare metà del barattolo di panna liquida nella scodella e mischiare bene in modo che le uova e la panna si amalgamino bene. Versare il tutto sopra la pasta sfoglia.

Mettere in forno a 180 gradi per 40 min.