

Smörgåstårta

3 fette di pane bianco per tramezzini rettangolari
250g Philadelphia
150g Mascarpone
150g Ricotta
150g Prosciutto Cotto
1 cucchiaio di salsa Worcester
sale, pepe
Per guranire:
Radicchio Rosso o altre insalate
prosciutto a fette sottili
Gherigli di noce

Nel mixer tritare versare il prosciutto cotto, 50g di philadelphia, 50g di mascarpone, 50g di ricotta e la salsa Worcester. Frullare per ottenere una pasta spalmabile.

In una ciotola amalgamare i formaggi rimanenti, condire con sale e pepe.

Su un piatto posizionare una fetta di pane e ricoprirlo con uno strato di crema di formaggio. Appoggiare sul formaggio un'altra fetta di pane e spalmarvi la crema al prosciutto. Terminare con l'ultima fetta di pane.

Rivestire tutta la torta con la crema al formaggio.

Decorare la superficie e i lati seguendo la propria fantasia.

Lasciare riposare 2 o 3 ore in frigorifero.

Se si consuma la torta dopo molto tempo ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che asciughi troppo.