



## Hartige taart met ricotta en prosciutto

**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 55 minuten + 1 uur

### **DIT HEB JE NODIG:**

#### **voor het deeg**

- 🍴 500 g ongebleekte bloem
- 🍴 150 g boter op kamertemperatuur
- 🍴 1 biologisch ei
- 🍴 125 ml halfdroge marsala
- 🍴 50 g pecorino, versgeraspt

#### **voor de vulling**

- 🍴 500 g verse volvette ricotta
- 🍴 150 g prosciutto, in repen
- 🍴 100 g Parmezaanse kaas, versgeraspt
- 🍴 100 g pecorino piccante, versgeraspt
- 🍴 2 biologische eieren

**MATERIAAL:** keukenmachine, ovenschaal 23 cm Ø

### **ZO MAAK JE HET:**

#### **Vorbereiden**

1. Meng de ingrediënten voor het deeg met 1 tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak in een keukenmachine tot alles net samenhangt.
2. Maak er een bal van en leg die 1 uur te rusten in de koelkast.

#### **Bereiden**

3. Verwarm de oven voor op 200°C en beboter een ronde ovenschaal met een doorsnede van 23 cm.
4. Neem de helft van het deeg en rol het op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van ongeveer 5 mm en bekleed er de bodem en de rand van de ovenschaal mee.
5. Meng alle ingrediënten voor de vulling en breng op smaak met peper.
6. De kazen en de ham zijn behoorlijk zout, dus er hoeft geen zout bij.
7. Schenk de vulling in de deegvorm en strijk de bovenkant glad.
8. Rol de rest van het deeg uit en gebruik dit om de taart af te dekken.
9. Vouw de rand om, zodat het deeg goed afsluit en prik er met een vork gaatjes in.
10. Zet de taart 30 minuten in de oven, of tot hij goudbruin is.
11. Neem de taart uit de oven en laat hem helemaal afkoelen voordat je hem serveert.
12. Als de taart nog warm is, is de ricotta-vulling te dun om er mooie punten van te snijden.

**TIP:** Dit gerecht kan geserveerd worden als hoofdgerecht voor een lunch, of als onderdeel van een antipasto.

**BRON:** [okoko.nl](http://okoko.nl)

