

• Torta salata colorata •

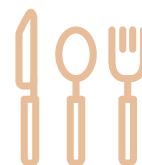


Lista della spesa

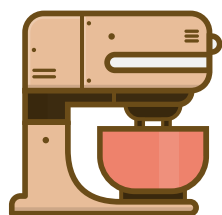
Pasta sfoglia integrale: 1 confezione
Carote: 2 abbastanza grandi
Cime di rapa: 4 cime
Zucchine: 6 di media grandezza
Aglione: 2 spicchi
Provola dolce: 200 grammi
Uova: 2
Sale
Olio EVO
Curcuma
Timo



1 ora e 1/2



4 porzioni



Procedimento

In una padella bassa e larga far soffriggere leggermente i 2 spicchi di aglio con dell'olio extra vergine di oliva.

Tagliare a fettine sottili le carote sbucciate e metterle nella padella, poi metterci le cime di rapa intere pulite solo del gambo e delle foglie, e per ultime le zucchine a rondelle.

Far cuocere a fuoco medio col coperchio per circa 15 minuti.

Far raffreddare e, nel frattempo, riscaldare il forno e tagliare il formaggio a dadini piccoli.

Metterli in una ciotola con le due uova, due pizzichi di sale, un cucchiaino di curcuma e un cucchiaio di timo. Mescolare e aggiungere le verdure raffreddate.

Stendere la pasta sfoglia e bucherellarne il fondo, riempire con il composto e ripiegare leggermente i bordi verso l'interno.

Cuocere in forno ventilato a 180° per 20 minuti circa.

Far sfreddare leggermente prima di mangiarla.

