



Crostata salata alla caprese con Galbanino

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda Buitoni
- 270 g di Galbanino
- 3 pomodori ramati
- 250 ml di panna
- 1 uovo
- 30 g di pinoli
- 3 cucchiaini di pesto
- q.b. Sale
- q.b. pepe
- 1 limone

Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 200°C.
2. Srotolate la sfoglia e rivestite uno stampo per cuocerla in bianco: bucherellate la base, ricopritela con uno strato di carta da forno, riempite con i legumi o dei pesetti per cottura e infornate a per 10 minuti. Rimuovete poi i pesi o legumi, la carta da forno e proseguite la cottura per altri 5 minuti, poi sfornate e lasciate intiepidire.
3. A parte tagliate i pomodori a fettine di e poi affettate anche il Galbanino a fettine sottili. Disponete sulla sfoglia cotta i pomodori e il formaggi, riempiendo in maniera disordinata la base e condite con sale e pepe. Mescolate in una ciotola la panna con l'uovo e versate il liquido nella torta e infornate nuovamente il tutto per 15/18 minuti.
4. Una volta pronta la torta, conditela con gocce di pesto, pinoli tostati e una grattugiata di scorza di limone.

Informazioni nutrizionali

Energia	341.02 kcal
carboidrati	15.07 g
zuccheri	3.58 g
Fibra	0.87 g
Sodio	807.13 mg
grassi	24.89 g
Grassi saturi	11.4 g
Proteine	13.82 g

⌚ 45

⊕ 8 8