# Torta di ortaggi e mozzarella

## Ingredienti

- Noce moscata q.b.
- 50 g Formaggio grattugiato
- 2 Uova
- 150 g Mozzarella
- 1 Pomodoro
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

## Preparazione

1. In una padella saltate in 2 cucchiai di olio le verdure per 4-5 minuti, salate e pepate. In una ciotola capace sbattete le uova con il formaggio grattugiato, il basilico, sale e pepe e un pizzico di noce moscata. Unite le verdure e mescolate bene. Con la pasta sfoglia foderate una tortiera lasciando sotto la sua carta antiaderente. Riempite con il composto di verdure, coprite con la mozzarella a fette e poi con il pomodoro, sempre a fette sottili. Salate e pepate la superficie, cospargete con origano e infornate a 200° per 25 minuti circa.

### Informazioni nutrizionali

| | |
|---|---|
| carboidrati | 17.19 g |
| Energia | 254.31 kcal |
| grassi | 13 g |
| Fibra | 1.5 g |
| Proteine | 16.15 g |
| Grassi saturi | 5.55 g |
| Sodio | 540.86 mg |
| zuccheri | 1.03 g |

40

6 6 persone