



Torta di patate, zucchine
e pesto

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 1 confezione di Pesto Fresco alla Genovese
- 1 Zucchine
- 1 Tuorlo
- 1 cucchiaio di Panna
- 1 cucchiaio di Grana
- Sale q.b.
- Olio di oliva q.b.
- 2 Patate

Preparazione

1. Scaldare il forno a 200°. Srotolare la pasta su un piano e sistemarla con la sua carta da forno su una teglia. Sbucciare le patate, sciacquatele e farle lessare in abbondante acqua salata per 15 minuti, quindi scolatele e tagliatele a fette. Mondare la zucchina, lavarla, asciugarla in un foglio di carta assorbente e tagliarla a fettine. In una ciotola, sbattere il tuorlo d'uovo e mescolarlo con il formaggio, la panna e un po' di sale. Spalmare il composto sulla pasta sfoglia e guarnire con le fette di patate e zucchine. Infine, utilizzando un pennello da cucina, spennellare la superficie con olio d'oliva. Cuocere nel forno a 200° per 20 minuti circa, finché la pasta non sarà dorata e le zucchine non si saranno ammorbidite. Durante la cottura, controllare che la pasta non si sollevi dalla teglia: in questo caso, bucare le bolle con la punta di un coltellino. Togliere la torta dal forno, spalmarla con il pesto e servire subito.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 50

👤 8 8 persone