Torta alle cime di rapa

Ingredienti

- 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare
- 1 spicchio d' Aglio
- 600 g di Cime di rapa
- 50 g di Pancetta affumicata
- 40 g di Pecorino
- 2 Uova
- 2 Patate
- mezzo bicchiere di Latte
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Incorporate alla pasta per pizza 5 cucchiai di olio, lavoratela per un istante, stendetela con il matterello in una sfoglia sottile e disponetela in una teglia adagiandola sulla speciale carta in cui era avvolto il rotolo. Lessate le patate al dente in acqua salata. Nel frattempo, mondate le cime di rapa eliminando le costole e spezzettando le foglie più grosse, scottatele per qualche minuto in acqua bollente salata e scolatele molto al dente. Fatele insaporire in una padella con 4 cucchiai di olio, l'aglio, la pancetta tritata, sale e pepe. Sbucciate le patate, tagliatele a dadini e uniteli alle cime di rapa nella padella: fate insaporire tutto insieme per qualche minuto. Sbattete in una terrina le uova insieme con il pecorino, mezzo bicchiere di latte, sale, pepe e aggiungete al composto le verdure, dopo aver tolto l'aglio. Versate la farcia sulla base di pasta e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

50

4 4 persone

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri