



Torta a strisce di verdure e formaggio

Ingredienti

- 1 rotolo Pasta Sfoglia Rettangolare
- 200 g di Pomodori ramati
- 3 Cipollotti
- 10 di Fiori di zuccina
- 2 Uova
- 150 g di Formaggio spalmabile
- 100 g di Formaggio grana grattugiato
- Latte q.b.
- Noce moscata q.b.
- Timo q.b.
- Menta q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Stendere la Pasta sfoglia Buitoni in una teglia rettangolare e lasciare riposare per almeno 15 minuti. Accendere il forno a 200°C. In un pentolino di acqua bollente tuffare i cipollotti interi e i fiori, puliti e svuotati, per pochi attimi, poi raffreddare le verdure in acqua fredda. Tagliare i pomodori a fette spesse un dito. Ammorbidire il formaggio Philadelphia sbattendolo con un cucchiaino e poi aggiungere le uova, il formaggio grana, una grattugiata di noce moscata e alcune foglie di timo. Mettere il composto di uova e formaggio sulla Pasta Sfoglia Rettangolare Buitoni nella tortiera ed adagiarvi le verdure formando delle strisce, spennellare il bordo con poco latte. Infornare a 200° C per 25 minuti fino a cottura. Lasciare raffreddare e terminare con alcune foglie di menta.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 70

⊕ 8 8 persone