



Torta salata con verza,  
speck, provola e onde di  
sfoglia

## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- mezza Verza
- 50 g di Speck
- 100 g di Provola affumicata
- 2 Uova
- 1 Mela renetta
- mezzo cucchiaino di Cannella
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## Preparazione

1. Tagliate sottilmente la verza e fatela appassire con una noce di burro e una tazzina di acqua, in una padella antiaderente. Una volta appassita aggiungete la mela a fettine, il sale, il pepe e la cannella. In una terrina unite le uova con le verdure, aggiungete lo speck a cubettini e trasferite il composto in una stampo da torta, nel quale avrete già sistemato la sfoglia rotonda, direttamente con la sua carta da forno. Aggiungete qualche cubetto di provola e tenete da parte. Ora srotolate la sfoglia rettangolare, distribuitevi i semi di papavero, poi arrotolate la pasta su se stessa e infine affettatela a rondelle. Ricoprite la torta con le rondelle di sfoglia al papavero, spennellate il tutto con l'uovo sbattuto e infornate a 180 °C per 30/35 minuti

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 60

👤 8 8 persone