

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a white background, positioned at the top left of the page.

Torta a spirale

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 6 Carote
- 6 Zucchine
- 1 Uovo
- 300 g di Caprino
- 100 g di Parmigiano
- 50 ml di Panna fresca
- 1 pizzico di Noce moscata grattugiata
- Sale q.b.
- 44005 q.b.

Preparazione

1. Sistemare la sfoglia, con la sua carta speciale, in una teglia, bucherellare il fondo con una forchetta e coprirlo con un altro strato di carta da forno nel quale inserire dei legumi secchi o le apposite biglie di ceramica che serviranno a non far gonfiare la pasta durante la cottura in bianco. Infornare, in forno già caldo, per circa 20 minuti a 200°. Al termine estrarre lo stampo dal forno, rimuovere i legumi e la carta e tenere da parte il guscio di sfoglia. Lavare le carote e le zucchine e tagliarle a nastri con un pelapatate. Asciugatele bene con un canovaccio. Preparate la farcia della torta: in una ciotola unite il caprino, l'uovo, la panna, il formaggio grattugiato, aggiungete un pizzico di sale e noce moscata e mescolate bene il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo. Versate il composto sul fondo della torta, spalmatelo in maniera uniforme con l'aiuto di un cucchiaio o una spatola. Creare la spirale di verdure: cominciando dal centro della torta e andando verso l'esterno, fino al bordo di sfoglia. Al termine regolate con un pizzico di sale e spennellate la superficie con un po' di olio. Inforna a 200° per altri 15 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 60

👤 8 8 persone