



Torta invernale montanara

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda
- 50 g di Pecorino
- 2 Uova
- Farina q.b.
- 300 g di Patate
- 200 g di Speck
- Sale q.b.
- 500 g di Funghi sott'olio
- 100 g di Provola

Preparazione

1. Per preparare questa torta servono i 2 rotoli divisi della Pasta Sfoglia Surgelata Buitoni precedentemente scongelati. Nel frattempo, sbollentate le patate e quando saranno pronte le schiacciatele a purea. Mettete il composto di patate in una ciotola e aggiungete 1 uovo intero, un pizzico di sale, il pecorino grattugiato, lo speck tagliato a dadini e i funghi scolati dall'olio. Mescolate il tutto. Sul piano di lavoro infarinato, stendete col mattarello le 2 sfoglie e tenetene una da parte per la copertura. Stendete la sfoglia in una teglia foderata di carta da forno e all'interno, senza farlo uscire dai bordi, trasferite il composto preparato in precedenza. Aggiungete la provola filante tagliata a pezzetti e chiudete con l'altro disco di pasta sfoglia, facendo aderire bene le due estremità. Con il tuorlo d'uovo spennellate la superficie della torta e infornate a 180°C per 30 minuti circa: deve essere ben dorata.

Informazioni nutrizionali

| | |
|---------------|-------------|
| carboidrati | 42.75 g |
| Energia | 515.08 kcal |
| grassi | 27.05 g |
| Fibra | 4.86 g |
| Proteine | 24.32 g |
| Grassi saturi | 12.76 g |
| Sodio | 1342.06 mg |
| zuccheri | 1342.06 mg |

🕒 50

👤 6 6 persone