

Buitoni

196 STRATI DI
DELICATEZZA



Torta salata barbabietole
e caprino

Ingredienti

- 1 rotolo Pasta Sfoglia Delicata
- 2 Barbabietola
- 2 Caprino
- 4 Uova
- 50 g Parmigiano
- 2 cucchiari di Fiocchi di latte
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Stendete la sfoglia all'interno di una tortiera rotonda con la sua carta da forno. Montate le uova con i due caprini e il parmigiano, aggiustate di sale e pepe e versate il composto nella sfoglia. Tagliate le barbabietole a fettine sottili e adagiatele sul ripieno a raggiera. Infornate per 30 minuti a 180°. Sfornate e cospargete qua e là di fiocchi di latte. Se volete potete usare anche barbabietole fresche: lavatele, fatele a fettine sottili e scottatele in acqua per circa 10 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 40

👤 8 8 persone