Torta salata carciofi, patate e provola

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia con farina integrale
- 4 Carciofi
- 3 Patate novelle
- 80 g Scamorza affumicata
- 2 Uova
- 50 g Parmigiano grattugiato
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Lavate bene le patate e tagliatele a metà o in quattro, a seconda della dimensione. Pulite i carciofi eliminando le parti dure e tenendo i cuori, poi tagliate questi ultimi in quattro. Saltate patate e carciofi in padella con un cucchiaio di olio e un bicchiere di acqua. Lasciate cuocere a fuoco medio, fino a quando l'acqua non sarà evaporata e poi salate e condite con altro olio per farli rosolare bene. In una ciotola unite l'uovo, sale, pepe e il parmigiano reggiano grattugiato. Srotolate la sfoglia e sistematela con la sua carta da forno in una teglia rotonda. Versatevi all'interno patate e carciofi, la scamorza grattugiata e infine la crema con l'uovo. Infornate a 180 °C per circa 25 minuti.

Informazioni nutrizionali

50

8 8 persone

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri