



## Torta Salata con erbette e noci

### Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta Sfoglia Rotonda
- 1 kg di Erbette
- 120 g di Noci sgusciate
- 1 Cipolla
- 1 Noce moscata
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione

1. In una padella abbastanza capiente rosola in abbondante olio la cipolla tagliata a fette finché non sarà morbida. Fai attenzione a non bruciarla, muovila spesso con un cucchiaino e tieni sotto controllo il gas.
2. Nel frattempo lava bene le erbette sotto acqua corrente, elimina la parte più dura del gambo e taglia grossolanamente le foglie in modo di facilitarne la cottura. Aggiungi le erbette alla cipolla, versa un bicchiere d'acqua e cuoci coprendo con un coperchio per qualche minuto mescolando di tanto in tanto. Appena le foglie saranno morbide togliti il coperchio e fai evaporare a fuoco medio tutta l'acqua.
3. In una ciotola unisci le verdure cotte con la ricotta e 100 grammi di noci, aggiusta di sale, pepe e grattugia la noce moscata a piacere. Frulla grossolanamente con un frullatore ad immersione e il ripieno è pronto.
4. Posiziona la sfoglia rotonda con la sua carta forno in una teglia, versa omogeneamente il composto e richiudi i bordi su loro stessi. Cuoci in forno caldo a 200°C per circa 30 minuti, finché la pasta sarà dorata. Servi tiepida con le noci avanzate rotte grossolanamente e tostate in un tegame antiaderente.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	18.09 g
Energia	240.42 kcal
grassi	16.59 g
Fibra	4.38 g
Proteine	7.68 g
Grassi saturi	3.84 g
Sodio	224.13 mg
zuccheri	224.13 mg

🕒 55

👤 8 8 persone