Torta salata con speck, cavolfiore e mozzarella

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Gran Spessore
- 250 g di Cavolfiore
- 60 g di Mozzarella
- 4 fette di Speck
- 3 Uova
- 100 g di Parmigiano reggiano grattugiato
- 1 pizzico di Pepe
- 1 pizzico di Noce moscata
- Sale q.b.

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia in una teglia in modo che restino dei bordi da ripiegare. Stendete sulla base delle fette di speck, poi le cime di cavolfiore lessato e dei tocchetti di mozzarella. Versatevi sopra la miscela ottenuta sbattendo insieme parmigiano, un pizzico di pepe, le uova, il sale e un pizzico di noce moscata. Fate cuocere in forno caldo per 20/25 minuti a 180° controllando il colore dei bordi.

Informazioni nutrizionali

55

8 8 persone

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri