



Torta salata con verza,  
speck e provola

## Ingredienti

- mezza Verza
- 1 confezione di Pasta sfoglia senza glutine
- 50 g di Speck
- 100 g di Provola affumicata
- 2 Uova
- 1 Mela renetta
- mezzo cucchiaino di Cannella
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## Preparazione

1. Tagliate sottilmente la verza e fatela appassire con una noce di burro e una tazzina di acqua, in una padella antiaderente. Una volta appassita aggiungete la mela a fettine, il sale, il pepe e la cannella. Rivestite una teglia da forno con sfoglia senza glutine. In una terrina unite le uova con le verdure, aggiungete lo speck a cubettini e trasferite il composto nella sfoglia. Aggiungete qualche cubetto di provola e infornate il tutto a 180° per circa mezz'ora. Sfornate quando il ripieno è ben rappreso e dorato e lasciate intiepidire prima di servire.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 20

👥 8 8 persone