Torta salata funghi e taleggio

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia con farina integrale
- 4 Uova
- 120 g di Ricotta
- 50 g di Formaggino spalmabile
- 500 g di Funghi
- 100 g di Taleggio
- 2 cucchiai di Parmigiano reggiano
- Timo q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. In una padella antiaderente riscaldate 2 cucchiai di olio e versatevi dentro i funghi mondati e tagliati a fette. Fate rosolare per una decina di minuti, unite del timo, sale e pepe. Preriscaldate il forno a 200 °C, srotolate la sfoglia e sistematela in una teglia a cerniera rotonda. In una ciotola unite la ricotta, le uova, il formaggio spalmabile e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Trasferite il composto nella sfoglia, versatevi sopra i funghi trifolati e distribuite il taleggio a pezzetti. Ripiegate il bordo della foglia sulla torta e infornate per 25 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

40

8 8 persone