Torta salata provola, speck e ricotta

Ingredienti

- 1 confezione Pasta Sfoglia Rettangolare
- 4 cucchiai di Parmigiano grattugiato
- 250 g di Ricotta
- 100 g di Speck
- mezza Provola affumicata 150g
- 1 Uovo
- 1 rotolo di Pasta sfoglia
- 1 cespo di Radicchio rosso
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Preparazione

1. Tagliate a listarelle sottili le foglie di radicchio, eliminando la costa centrale se troppo dura, poi fatele saltare in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale. Passate la ricotta con un colino e aggiungete il parmigiano, l'uovo intero, il radicchio, sale, pepe, quindi mescolate. Disponete la sfoglia in una teglia, bucherellatela e distribuite sul fondo metà dello speck, poi le fettine di provola e infine il restante speck. Ricoprite con il composto di ricotta e passate in forno seguendo le indicazioni sulla confezione della pasta sfoglia.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	33.65 g
Energia	499.07 kcal
grassi	29.54 g
Fibra	1.76 g
Proteine	22.29 g
Grassi saturi	14.67 g
Sodio	849.15 mg
zuccheri	3.34 g

55

6 6 persone