



Torta salata senza glutine con prosciutto, scamorza, porri e piselli

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta sfoglia senza glutine
- 100 g di Piselli
- 1 Porro
- 50 g di Prosciutto cotto
- 100 g di Provola affumicata
- 2 Uova
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 cucchiaio di Olio extra vergine di oliva

Preparazione

1. Srotolare la pasta e sistemarla nello stampo con la sua carta forno e farcirlo con i piselli, il prosciutto a dadini, la provola tagliata a cubetti. Tagliate a rondelline il porro e unitelo all'uovo precedentemente sbattuto. Trasferite il mix di uovo e porro sugli altri ingredienti e fate cuocere in forno già caldo a 180° gradi per 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	22.34 g
Energia	305.82 kcal
grassi	18.55 g
Fibra	3.08 g
Proteine	10.6 g
Grassi saturi	8.2 g
Sodio	445.04 mg
zuccheri	2.16 g

⌚ 45

⊕ 6 6 persone