



Torta salata senza glutine con ricotta e pomodorini

Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta sfoglia senza glutine
- 350 g di Ricotta
- 100 g di Emmental
- 2 Uova
- 200 ml di Panna da cucina
- 50 g di Parmigiano
- 250 g di Pomodori ciliegia
- Semi di finocchio q.b.
- Timo q.b.
- Origano q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Ecco i semplici passi per sfornare questa delicata quiche con pomodorini e ricotta! In una ciotola lavorate la Ricotta con le uova, la panna, il parmigiano, il sale e il pepe nero, rifinite aggiungendo il formaggio Emmental grattugiato grossolanamente. Foderate una teglia rotonda con un rotolo di pasta sfoglia senza glutine, bucherellatene il fondo con i rebbi di una forchetta e versatevi sopra la farcia livellandola. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e disponeteli con le metà tagliate rivolte verso l'alto sulla farcia: profumatele con origano secco, semi di finocchio e timo esfoliato. Salate, pepate e irrorate con un goccio di olio extravergine d'oliva. Cuocete in forno caldo a 200° per circa 25/30 minuti e fate intiepidire prima di consumare.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 55

👥 8 8 persone