

Buitoni

Torta salata zucchine e pinoli



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 3 Zucchine
- 250 g di Ricotta
- 2 Uova
- 80 g Parmigiano grattugiato
- 30 g di Pinoli
- 10 foglie Basilico fresco
- 1 pizzico abbondante di Sale

Preparazione

1. Pulite le zucchine e tagliatele a fettine sottili. Mescolate in una ciotola la ricotta, le uova, il parmigiano grattugiato, il basilico lavato e tritato finemente, 20g di pinoli tostati leggermente e un pizzico di sale. Rivestite una teglia rotonda con la sfoglia, versate dentro l'impasto di ricotta e pinoli, livellatelo con un cucchiaio e sistematevi sopra le zucchine a fettine, in modo concentrico. Fate cuocere la torta a 200° per 25 minuti, poi cospargete sulla superficie i pinoli e infornate per altri 5 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 45

⊕ 8 8 persone