

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 180 g di Stracchino
- 6 Pomodori ramati
- 50 g di Feta
- 100 g di Pesto di pistacchi
- Basilico q.b.

Preparazione

1. Srotolate la pasta e sistematela in una teglia rotonda con la sua carta da forno. Stendete al centro uno strato corposo di stracchino. Coprite tutto con i pomodori tagliati a fette non troppo sottili. Chiudete i bordi sulla torta e infornate a 180° per circa 30 minuti. Non appena è pronta sfornatela, condite con gocce di pesto di pistacchi, la feta sbriciolata e foglie di basilico fresco.

Informazioni nutrizionali

8 8 persone

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri