



Crostata patate e verza

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Bontà di semi
- 3 patate
- 300 g di cavolo verza
- 100g di formaggio tipo fontina o caciotta
- 2 uova
- 50 g di parmigiano grattugiato
- q.b. sale

Preparazione

1. Sbucciate le patate e fatele bollire in acqua salata fino a che non saranno morbide. Tagliate a striscioline la verza e fatela appassire in una pentola con un filo di acqua e olio.
2. Tagliate a cubetti il formaggio.
3. Srotolate la sfoglia e sistematela in una teglia, con la sua carta da forno.
4. In una ciotola unite le uova, la verza, le patate, il parmigiano, e il cubetti di formaggio e mescolate bene il tutto e trasferitelo nella teglia con la sfoglia.
5. Con la seconda sfoglia ricavate delle striscioline e formate il rivestimento della classica crostata a losanghe. Fate cuocere la torta in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti, se la superficie si scurisse troppo copritela con un foglio di carta alluminio.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	32.96 g
Energia	458.27 kcal
grassi	27.39 g
Fibra	5.32 g
Proteine	17.69 g
Grassi saturi	12.43 g
Sodio	837.72 mg
zuccheri	837.72 mg

⌚ 74

⊕ 6