



Torta salata carciofi e patate

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta sfoglia Rotonda Buitoni
- 4 carciofi
- 8 patate novelle
- 80g di Galbanino
- 50g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico di sale
- q.b. erba cipollina

Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 200°C.
2. In una ciotola capiente unite le uova e il parmigiano e create una crema con l'aiuto di un paio di cucchiaini di latte.
3. In una ciotola unite l'uovo, un pizzico di sale e il parmigiano grattugiato.
4. Stendete la sfoglia con la sua carta in una tortiera. Bucherellate il fondo e foderate la base con uno strato omogeneo di fette di salame tagliate sottili, poi uno di Galbanino a fettine e infine coprite con metà della crema al parmigiano. Poi ancora salame, Galbanino e crema al parmigiano.
5. Ricoprite il tutto con altra sfoglia, che prima avrete ritagliato con uno stampino in vari punti per creare una copertura diversa dal solito, e ben sigillato all'altra sfoglia. Infornate per circa 25 minuti

Informazioni nutrizionali

carboidrati	42.65 g
Energia	405.98 kcal
grassi	20.15 g
Fibra	7.69 g
Proteine	15.08 g
Grassi saturi	7.96 g
Sodio	696.82 mg
zuccheri	2.73 g

🕒 45

⊕ 6