



## Torta salata con erbette e Galbanino

### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta sfoglia Rotonda Buitoni .
- 270 Grammi di Galbanino
- 400 g di erbette
- 1 Uovo
- q.b. noce moscata

### Preparazione

1. Lavate le erbette scelte e fatele appassire in una padella con un filo di olio, mezza tazzina di acqua e un po' di sale. Inizialmente coprite per far cuocere e poi eliminate il coperchio in modo che le verdure si asciugino bene.
2. Sciogliete la farina e il burro a fuoco basso, mescolando con una frusta. Aggiungete a filo il latte e continuate a girare con una frusta per evitare che si formino grumi. Girate costantemente alzando leggermente la fiamma fino a quando la salsa non avrà raggiunto una consistenza vellutata. Condite con sale e pepe e una volta fatta sobbollire per 5 minuti lasciate raffreddare con la pellicola a contatto affinché non si formi la crosticina.
3. Una volta intiepidite, trasferite in una ciotola le verdure e se preferite tagliatele grossolanamente con una forbice. Unite poi la besciamella che avrete preparato in precedenza, l'uovo, e aggiustate di sale. Condite con abbondante noce moscata.
4. Srotolate la sfoglia e foderate la tortiera, poi riempite con il composto, lisciate la superficie, sistemate sopra il Galbanino a fette e infornate a per 25 minuti circa.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	17.34 g
Energia	292.5 kcal
grassi	18.64 g
Fibra	2.74 g
Proteine	12.95 g
Grassi saturi	9.96 g
Sodio	351.07 mg
zuccheri	1.05 g

🕒 45

⊕ 6