



Crostata salata al cavolo rosso con cumino e formaggio



Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda Buitoni
- 600 g cavolo cappuccio rosso
- 1 Porro
- 200 g di Galbanino
- 1 cucchiaino di cumino

Preparazione

1. Affettate il cavolo e il porro a fettine. In una padella antiaderente rosolate con un filo d'olio extravergine di oliva il cavolo cappuccio e il porro, aggiustate di sale e pepe.
2. Scegliete una tortiera con i bordi non troppo bassi e foderatela con la sfoglia, mantenendo la sua carta forno. Farcite con la metà delle verdure cotte, poi unite uno strato di Galbanino e poi coprite ancora con il resto della verdura. Con la seconda sfoglia tagliate delle striscioline e chiudete la torta come una crostata a losanghe.
3. Infornate a 200° nel forno già preriscaldato, per circa 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	29.6 g
Energia	340.73 kcal
grassi	19.61 g
Fibra	3.15 g
Proteine	10.46 g
Grassi saturi	9.93 g
Sodio	364.66 mg
zuccheri	4.47 g

🕒 70

⊕ 8