



Torta con verdure grigliate

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta sfoglia Rotonda Buitoni
- 270 g di Galbanino
- 2 zucchine
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 30 g di parmigiano
- q.b. basilico
- q.b. sale

Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 200 °C.
2. Tagliate le verdure a strisce lunghe, spennellatele con l'olio e infornate per una decina di minuti o grigliate su una piastra.
3. Srotolate la sfoglia con la sua carta da forno in una teglia rotonda con cerniera e bucherellate il fondo. Versate sul fondo un paio di cucchiai di parmigiano e poi costruite gli strati: zucchine, peperoni, fette di Galbanino, un paio di foglioline di basilico, gocce di crescenza e parmigiano, poi ripetete con un secondo strato. Infine fate un terzo strato di verdure e parmigiano.
4. Infine portate i bordi della sfoglia verso l'interno, per coprire la circonferenza, e infornate sempre a 200 °C per 30 minuti. Lasciate raffreddare bene prima di tagliare.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	14.93 g
Energia	256.16 kcal
grassi	16.44 g
Fibra	1.66 g
Proteine	10.88 g
Grassi saturi	9.44 g
Sodio	303.27 mg
zuccheri	3.26 g

Ⓛ 0

⊕ 8