



Torta salata con zucchine, asparagi e piselli al profumo di menta

Torte Salate

🕒 40m

👥 8



Ingredienti

- 2 Confezioni 2 confezione di Pasta sfoglia senza glutine
- 200 g 200 g di Ricotta
- 2 in 2 Zucchine
- 1 Mazzo 1 mazzo di Asparagi
- 50 g 50 g di Piselli sgranati
- 1 Mazzo 1 mazzetto di Menta fresca
- 3 in 3 Uova
- 60 g 60 g di Parmigiano grattugiato

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la sfoglia e sistematela in una teglia da torta con la sua carta forno. Sciacquate gli asparagi e tagliateli a tocchetti dalla parte più morbida del gambo, fino alla punta; sciacquate le zucchine e grattugiatele; sgranate i piselli e sciacquateli (oppure usatene di surgelati della Valle degli Orti); tritate sottilmente la menta fresca. In una ciotola sbattete due uova, unite la ricotta, il parmigiano, tutte le verdure e la menta. Versate il composto nella sfoglia, poi con l'altra sfoglia ritagliate delle strisce di pasta per preparare la parte superiore della crostata. Sbattete un uovo, spennellate al superficie della torta e infornate a 180° per 25 minuti.