



Torta salata con verza, speck e provola

Torte Salate

🕒 20m

👥 8



Ingredienti

- 0,5 mezza Verza
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta sfoglia senza glutine
- 50 g 50 g di Speck
- 100 g 100 g di Provola affumicata
- 2 in 2 Uova
- 1 1 Mela renetta
- 0,5 Cucchiaino mezzo cucchiaino di Cannella
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Tagliate sottilmente la verza e fatela appassire con una noce di burro e una tazzina di acqua, in una padella antiaderente. Una volta appassita aggiungete la mela a fettine, il sale, il pepe e la cannella. Rivestite una teglia da forno con sfoglia senza glutine. In una terrina unite le uova con le verdure, aggiungete lo speck a cubettini e trasferite il composto nella sfoglia. Aggiungete qualche cubetto di provola e infornate il tutto a 180° per circa mezz'ora. Sfornate quando il ripieno è ben rappreso e dorato e lasciate intiepidire prima di servire.