



Torta salata con speck, cavolfiore e mozzarella

Torte Salate



55m



8



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Gran Spessore
- 250 g 250 g di Cavolfiore
- 60 g 60 g di Mozzarella
- 4 Fette 4 fette di Speck
- 3 in 3 Uova
- 100 g 100 g di Parmigiano reggiano grattugiato
- 1 Pizzico 1 pizzico di Pepe
- 1 Pizzico 1 pizzico di Noce moscata
- 1 q.b. Sale q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la pasta sfoglia in una teglia in modo che restino dei bordi da ripiegare. Stendete sulla base delle fette di speck, poi le cime di cavolfiore lessato e dei tocchetti di mozzarella. Versatevi sopra la miscela ottenuta sbattendo insieme parmigiano, un pizzico di pepe, le uova, il sale e un pizzico di noce moscata. Fate cuocere in forno caldo per 20/25 minuti a 180° controllando il colore dei bordi.