



Torta Salata con erbette e noci

Torte Salate

🕒 55m

👥 8



Ingredienti

- 1 Rotolo 1 rotolo di Pasta Sfoglia Rotonda
- 1 kg 1 kg di Erbette
- 120 g 120 g di Noci sgusciate
- 1 1 Cipolla
- 1 1 Noce moscata
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 In una padella abbastanza capiente rosola in abbondante olio la cipolla tagliata a fette finché non sarà morbida. Fai attenzione a non bruciarla, muovila spesso con un cucchiaio e tieni sotto controllo il gas. Nel frattempo lava bene le erbette sotto acqua corrente, elimina la parte più dura del gambo e taglia grossolanamente le foglie in modo di facilitarne la cottura. Aggiungi le erbette alla cipolla, versa un bicchiere d'acqua e cuoci coprendo con un coperchio per qualche minuto mescolando di tanto in tanto. Appena le foglie saranno morbide toglì il coperchio e fai evaporare a fuoco medio tutta l'acqua. In una ciotola unisci le verdure cotte con la ricotta e 100 grammi di noci, aggiusta di sale, pepe e grattugia la noce moscata a piacere. Frulla grossolanamente con un frullatore ad immersione e il ripieno è pronto. Posiziona la sfoglia rotonda con la sua carta forno in una teglia, versa omogeneamente il composto e richiudi i bordi su loro stessi. Cuoci in forno caldo a 180°C per circa 30 minuti, finché la pasta sarà dorata. Servi tiepida con le noci avanzate rotte grossolanamente e tostate in un tegame antiaderente.