



Pastiera salata

Torte Salate

🕒 50m

👥 8



Ingredienti

- 50 g 50 g di Piselli
- 2 in 2 Carote
- 200 g 200 g di Ricotta
- 3 in 3 Uova
- 1 q.b. Prezzemolo q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 Confezione 1 confezione Pasta Sfoglia Rotonda

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Tagliate le carote a dadini e lessatele con i piselli in acqua salata. Quando saranno cotte, passatele velocemente sotto l'acqua fredda corrente per mantenerne vivo il colore. In una ciotola sbattete 2 uova. Unite la ricotta, il prezzemolo, il sale, le carote e i piselli. Disponete la Pasta Sfoglia Rotonda con la sua carta da forno in una teglia tonda e bucherellatela con una forchetta. Riempitela con il composto e livellatelo. Ricavate dall'altra Pasta Sfoglia Rotonda delle listarelle e disponetele sulla superficie creando una grata. Spennellate il tutto con l'uovo sbattuto ed infornate a 180° per circa 20 minuti.

