



Crostata con zucca, verza e patate

Torte Salate

🕒 55m

👥 8



Ingredienti

- 1 q.b. Sesamo q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 250 g 250 g di Zucca
- 1 Patata
- 0.25 quarto di Verza
- 0.5 mezza Cipolla
- 1 q.b. Brodo vegetale q.b.
- 4 Cucchiaino da Tavola 4 cucchiaini di Olio extra vergine di oliva
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Brisée

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Tritate la cipolla e fatela soffriggere con 2 cucchiaini d'olio. Aggiungete la patata tagliata a fette e fatela rosolare. Salate, dopo 5 minuti aggiungete la verza lavata e tagliata a julienne. Fate cuocere a fuoco medio per 20 minuti, bagnando con il brodo caldo, fino a che le verdure saranno cotte al dente. Nel frattempo cuocete la zucca tagliata a dadini con 2 cucchiaini d'olio e brodo bollente. Fate raffreddare e mescolate le due preparazioni. Srotolate la pasta brisée e foderate uno stampo per torte. Quindi riempite con il composto di verdure. Spolverate la superficie con il sesamo ed infornate a 180°C per 25-30 minuti. Servite la crostata tiepida.