



Torta salata con zucchine, piselli, ricotta e basilico

Torte Salate

🕒 50m

👥 8



Ingredienti

- 1 1 Pasta Sfoglia con farina integrale
- 200 g 200 g Ricotta
- 2 in 2 Zucchine
- 300 g 300 g di Piselli
- 2 in 2 Uova
- 5 Cucchiaino da Tavola 5 cucchiaini di Parmigiano grattugiato
- 1 Mazzo 1 mazzetto di Basilico
- 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 fate rosolare per circa 10 minuti, a fuoco medio alto, le zucchine tagliate a rondelline non troppo sottili con un paio di cucchiaini di olio extravergine di olive, sale e pepe. Preriscaldate il forno a 180°. Srotolate la sfoglia integrale Buitoni e sistematele con la sua carta forno in una teglia a cerniera da circa 24 cm di diametro. In una ciotola, battete le uova, unite la ricotta, i piselli sgocciolati, il parmigiano e il basilico tritato, sale e pepe e metà delle zucchine. Trasferite il composto nella sfoglia, adagiate il resto delle zucchini e ripiegate su se stessa la pasta in eccesso. Infornate a 180°C per circa 35/40 minuti, fate raffreddare e servite tiepida o a temperatura ambiente.