



# Torta di ortaggi e mozzarella

Torte Salate

🕒 40m

👥 6



## Ingredienti

- 1 q.b. Noce moscata q.b.
- 50 g 50 g Formaggio grattugiato
- 2 in 2 Uova
- 150 g 150 g Mozzarella
- 1 1 Pomodoro
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0 cucchiaino da tavola	Colesterolo	89.79 mg
Magnesio	17,84 mg	Energia	254.31 kcal
Calcio	331.14 mg	Ferro	0,66 mg
Potassio	185.78 mg	Folato Alimentare	23.47 µg
Vitamina C	3,18 mg	Vitamina ARAE	87,18 IU
Vitamina D	0,46 IU	Vitamina E	0,3 mg
Carboidrati	17,19 g	Zuccheri	1,03 g
Fibra	1,5 g	Sodio	540,86 mg
Grassi	13 g	Grassi saturi	5,55 g
Proteine	16,15 g		

## Preparazione

**PASSAGGI 1** In una padella saltate in 2 cucchiaini di olio le verdure per 4-5 minuti, salate e pepate. In una ciotola capace sbattete le uova con il formaggio grattugiato, il basilico, sale e pepe e un pizzico di noce moscata. Unite le verdure e mescolate bene. Con la pasta sfoglia foderate una tortiera lasciando sotto la sua carta antiaderente. Riempite con il composto di verdure, coprite con la mozzarella a fette e poi con il pomodoro, sempre a fette sottili. Salate e pepate la superficie, cospargete con origano e infornate a 200° per 25 minuti circa.