



Sfoglia con ricotta e pesche al timo

Torte Salate

🕒 40m

👥 8



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 6 in 6 Pesche
- 450 g 450 g di Ricotta
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Miele
- 1 q.b. Timo q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotola la pasta sfoglia e adagiala insieme alla sua carta forno in una teglia rotonda. In una ciotola lavora la ricotta con una forchetta in modo che risulti più morbida e cremosa, aggiungi due cucchiaini di miele e mescola bene finché il composto sarà omogeneo. Ricopri di ricotta tutta la superficie della pasta sfoglia in modo omogeneo e cospargi con del timo fresco. Lava bene le pesche e tagliale a fette non troppo sottili, sei o massimo otto per pesca. Posiziona tutte le fette di pesca adagiandole ben vicine e leggermente sovrapposte in modo da coprire bene tutta la superficie. Guarnisci con qualche rametto di timo e inforna a 180°C per 30 minuti, finché la pasta sarà ben dorata. Fai raffreddare e servi, ottima anche con del gelato.