



Torta carbonara

Torte Salate

🕒 40m

👥 8



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Brisée
- 4 in 4 Tuorli d'uovo
- 250 mL 250 ml di Panna fresca
- 100 g 100 g di Pancetta
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 80 g 80 g di Parmigiano
- 20 g 20 g di Pecorino romano

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Preriscaldate il forno a 180°. Fate rosolare la pancetta in padella e nel frattempo sbattete le uova con il parmigiano e il pecorino. Unite la panna e spruzzate di pepe nero. Srotolate la brisee, versatevi sul fondo la pancetta, colate il composto di uova e panna e infornate per 30 minuti.

