



Tortino reale ai 3 formaggi rimasti con broccolo solitario

Torte Salate

🕒 56m

👥 6



Ingredienti

- 1 Confezione 1 Confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 400 g 400 grammi di broccoli
- 120 g 120 grammi di ricotta
- 4 in 4 uova
- 70 g 70 g di formaggio a fette
- 1 q.b. q.b. pecorino romano
- 6 in 6 pomodoridi di Pachino
- 1 q.b. q.b. olive taggiasche

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Lavare il cavolo romanesco, comprese le foglie esterne, dividere le cimette e sbollentare in acqua bollente e salata per 10 minuti.

PASSAGGI 2 Tenere da parte le cime di broccolo, mentre frullate le foglie in un robot da cucina, aiutandovi con un poco di acqua di cottura.

PASSAGGI 3 Continuate a frullare unendo le uova, la ricotta e il cheddar e mescolate.

PASSAGGI 4 Srotolate la sfoglia, sistematela in una teglia e versatevi all'interno il composto appena frullato.

PASSAGGI 5 Sistemate sulla superficie le cime di broccolo, i pomodorini lavati e tagliati a metà e qualche oliva taggiasca.

PASSAGGI 6 Infornate a 200° C per 30 minuti e servite tiepida con scaglie di pecorino romano.