

TORTE SALATE

Sfoglia con pomodori verdi fritti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Pomodori verdi
uova
pangrattato
olio per friggere
pasta sfoglia
formaggio groviera
origano
paprika
sale.

PREPARAZIONE

1 Affettare i pomodori,



2 passarli nell'uovo sbattuto, nel pangrattato mescolato a della paprika e friggerli. Scolarli bene.



3 Prendere la pastafoglia, stenderla in uno stampo e bucherellarla con una forchetta.



4 Aggiungere il groviera tagliato sottile.



5 Finire con uno strato di pomodori fritti ed una spolverata di origano. Infornare a 180° fino a quando la sfoglia non è cotta.

