

TORTE SALATE

Torta salata con funghi e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
funghi surgelati
ricotta qb
olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Cuocere i funghi ripassandoli semplicemente in padella con dell'olio extravergine d'oliva e regolando il sapore con sale e pepe.

Stendere la sfoglia in teglia e bucherellarne il fondo.



2 Farcire con un i funghi raffreddati e mescolati alla ricotta.



3 Ricoprire con altra sfoglia e decorare a piacere.

Volendo prima di infornare si può spennellare con tuorlo d'uovo o latte per lucidare la superficie.



4 Infornare a 180°C per 25 minuti circa.

