

TORTE SALATE

Torta salata della sag

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
1 uovo
1 scatola di piselli
1 scatola di funghi
2 sottilette
1 wurstel
un pò di cipolla
dei peperoni sott'aceto
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Cominciate tagliando la cipolla e il wurstel a dadini.

In una terrina mettete l'uovo, aggiungeteci poi i piselli e i funghi.

Mescolate il tutto e aggiungeteci man mano le sottilette a pezzettini.

Unite, infine, al composto la cipolla, i peperoni e il wurstel.

Salate e pepate a piacere.

Mettete il tutto nella pasta sfoglia stesa precedentemente in una teglia e infornate per 25 minuti a 210°.

NOTE

Se volete un composto più cremoso potete aggiungere del formaggio spalmabile.