

TORTE SALATE

## Torta salata sfiziosa

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

250 g di funghi champignon  
2 salsicce  
1 caciottina  
3 uova  
poco latte  
1 sfoglia di pasta briseè confezionata.

### PREPARAZIONE

**1** Pulite e tagliare a fettine i funghi.

In una ciotola mescolare le uova e aggiungete la salsiccia sbriciolata, i funghi e la caciottina tagliata a dadini, unite poco latte per rendere il composto un pò più fluio.

In una tortiera in silicone di 24 cm la sfoglia e versateci all'interno il composto, ripiegate il bordo ed infornate a 200°C per 30 minuti.



