

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.



