

TORTE SALATE

Rustico ripieno di broccoli e provola

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pasta sfoglia già pronta.

PER IL RIPIENO

broccoli

olio

sale

salame milano

provola

parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Preparare i broccoli pulendoli e lavandoli. Cuocerli in acqua bollente.

Una volta pronti, tagliarli un pochino e metterli in una zuppiera aggiungendo olio, sale, salame milano tagliato a cubetti e provola tagliata a cubetti.



2 A questo punto, amalgamare gli ingredienti e lasciare insaporire il tutto per 5 minuti circa. Volendo si può aggiungere del parmigiano grattugiato.

Nel frattempo, stendere la pasta sfoglia e metterla in una teglia. Aggiungervi il composto precedentemente preparato.



3 Coprire con l'altra sfoglia e bucherellare la superficie.

A questo punto, mettere in forno a 220°C per 20 minuti circa e il risultato è questo.



4 Ecco la fetta.

