

TORTE SALATE

# Torta salata ai fagiolini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia  
350 g di fagiolini lessati in acqua salata e conditi a piacere  
300 g di mozzarella  
1 uovo  
150 ml latte  
noce moscata  
pepe  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Srotolate e disponete la sfoglia in una teglia che possa contenerla ricoperta di carta forno; distribuite sopra la sfoglia i fagiolini lessati, freddi e conditi con pepe e sale a piacere. Quindi disponete la mozzarella tagliata a fettine sopra lo strato di fagiolini.

Sbattete l'uovo con un pizzico di sale e unite il latte, la noce moscata e una spolverata di pepe. Versate il composto sopra la torta.

Infornare per circa 40 minuti in forno già caldo a 200° C.



**2** Servite la torta ancora tiepida o fredda.