

TORTE SALATE

# Torta salata con funghi e ricotta

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia  
funghi surgelati  
ricotta qb  
olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Cuocere i funghi ripassandoli semplicemente in padella con dell'olio extravergine d'oliva e regolando il sapore con sale e pepe.

Stendere la sfoglia in teglia e bucherellarne il fondo.



**2** Farcire con un i funghi raffreddati e mescolati alla ricotta.



**3** Ricoprire con altra sfoglia e decorare a piacere.

Volendo prima di infornare si può spennellare con tuorlo d'uovo o latte per lucidare la superficie.



4 Infornare a 180°C per 25 minuti circa.

