

ANTIPASTI

Torta salata verdure miste con Quartirolo e Ricotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta brisé

2 rotoli

Quartirolo Cademartori

150 gr

Ricotta vaccina

250 gr

Panna fresca

50 ml

Carote

2

Piselli

100 gr

Pomodori Pachino

8

Uova

2

Tuorlo

1

Olio Extravergine d'oliva

3 cucchiari

Origano

3 rametti

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Mondate le verdure, tagliate a metà i pomodorini, le carote a cubetti e sgranate i piselli.

In una ciotola unite tutte le verdure con la ricotta, l'uovo, l'olio extra vergine di oliva, l'origano e il Quartirolo Cademartori a cubetti, aggiustate di sale e pepe. Foderate una pirofila rotonda con la carta forno, stendete la pasta brisé e bucherellatela con una forchetta. Versate il composto sulla pasta distribuendolo in modo uniforme e ricoprite con delle striscioline alternate di pasta brisé. Spennellate la pasta brisé con un tuorlo d'uovo.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C 20-25 minuti.

Servite la torta ancora calda.