Le ricette di Giuly - Torta Salata Barbabietola e Scamorza

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi mi è stata suggerita da una collega.

INGREDIENTI:

– 1 confezione di pasta sfoglia

– 400 g di barbabietola rossa (da cuocere a vapore o già precotte a vapore)

– 300 g di scamorza affumicata

– 3 uova

– formaggio grattugiato q.b

PROCEDIMENTO:

Innanzitutto cuocere la barbabietola rossa a vapore oppure se è già cotta a vapore tagliarla a cubetti.

Tagliare a cubetti anche la scamorza affumicata dopodiché in una terrina versare sia la scamorza che la barbabietola, mescolare bene, aggiungere un uovo per volta, il formaggio grattugiato e amalgamare bene il

tutto.

In una teglia, srotolare la pasta sfoglia, bucherellare il fondo con la forchetta, versarci sopra il composto precedentemente amalgamato, livellare bene il tutto ed infornare in forno già caldo a 200°C per circa 30/35 minuti.

Lasciare raffreddare e servire.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 27/04/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-9/27/04/2024/