



TORTA SALATA ALLE VERDURINE DI CAMPO CROCCANTI

INGREDIENTI:



- 1 rotolo di sfoglia
- olio q.b.
- pizzico di sale
- pepe nero
- 450g. di verdure di campo (cicoria rossa e verde; scarola; erbe)



- 1 scalogno



PROCEDIMENTO:

In una padella fate rosolare l'olio con lo scalogno tritato finemente. Aggiungete le verdure, sale/pepe e fatele insaporire per qualche minuto. Trasferitele in una ciotola e fatele raffreddare. Foderate con la pasta sfoglia una tortiera di 20-22 cm di diametro. Versate il composto nella sfoglia, arrotolate i bordi verso l'interno. Infornate a 200° per circa 20'. Fate raffreddare e servite, tagliata a fette.

BUON APPETITO!!!

