

Torta di verdure



Ricetta di V-Kitchen



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 35 Min.
Porzioni 8
Elettrodomestico Comhair V2000 dal 2021

Torta di verdure con ortaggi di stagione e Gruyère, cotta con pasta sfoglia croccante e farcita alla perfezione. Un classico versatile.

Impasto

1 pasta sfoglia rotonda, Ø 32 cm
40 g di gruyère grattugiato

Riempimento

700 g di verdure di stagione, finemente tritato
2 uova
250 ml di panna
un pizzico di noce moscata macinata
1 cucchiaino sale
un pizzico di pepe

Impasto

Posizionare la pasta sfoglia nella teglia preparata e bucherellarla più volte con una forchetta. Cospargere uniformemente il Gruyère sulla base.



Riempimento

Preriscaldare la camera di cottura con PizzaPlus a 200 °C. Distribuire le verdure sopra il formaggio. Metti le uova e la panna in una ciotola, mescola bene e condisci con noce moscata, sale e pepe. Versare il composto sulle verdure. Posizionare lo stampo per crostate sulla griglia e inserirlo nello spazio di cottura preriscaldato. Cuocere per circa 35 minuti.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con PizzaPlus

Preriscaldamento completato. Inserire il recipiente.

PizzaPlus 200 °C per 35 Min.

Consigli

Le verdure possono essere adattate in base alla stagione. Spinaci freschi, stile mediterraneo con peperoni, zucchine e pomodori oppure strisce di carota – le possibilità sono infinite.

Accessori

Tortiera (24 cm ø), foderata con carta da forno oppure imburata e infarinata

Ulteriori informazioni

Creata il

11.03.2026

