



# CROSTATA DI VERDURE E QUARTIROLO

Chef

*Carlo Bresciani*

# Quartirolo ZANI



**PORTATA**  
Secondo piatto



**FORNO**  
25 min.



**SERVIZIO**  
4 Persone



## Procedimento

---

Stendere la pasta sfoglia e foderare la tortiera.

Tagliare le verdure a quadrotti e scottarle in pentola con olio evo.  
Al termine dell'operazione devo risultare cotte ma la dente.

Riempire con due terzi delle verdure la pasta sfoglia e poi aggiungere il QUARTIROLO ZANI tagliato a quadretti.

Cuocere in forno per 25 minuti a 200°

A cottura ultimata togliere dalla tortiera, mettere nel piatto di portata e sopra la torta distribuire le verdure rimaste.

## Ingredienti

---

- Gr 300 Pasta sfoglia
- Gr 200 Quartirolo ZANI
  - Gr 150 Zucchine
  - Gr 100 Melanzane
  - Gr 100 Broccolo verde
  - Gr 100 Pomodoro ramato
  - Gr 50 Olio EVO