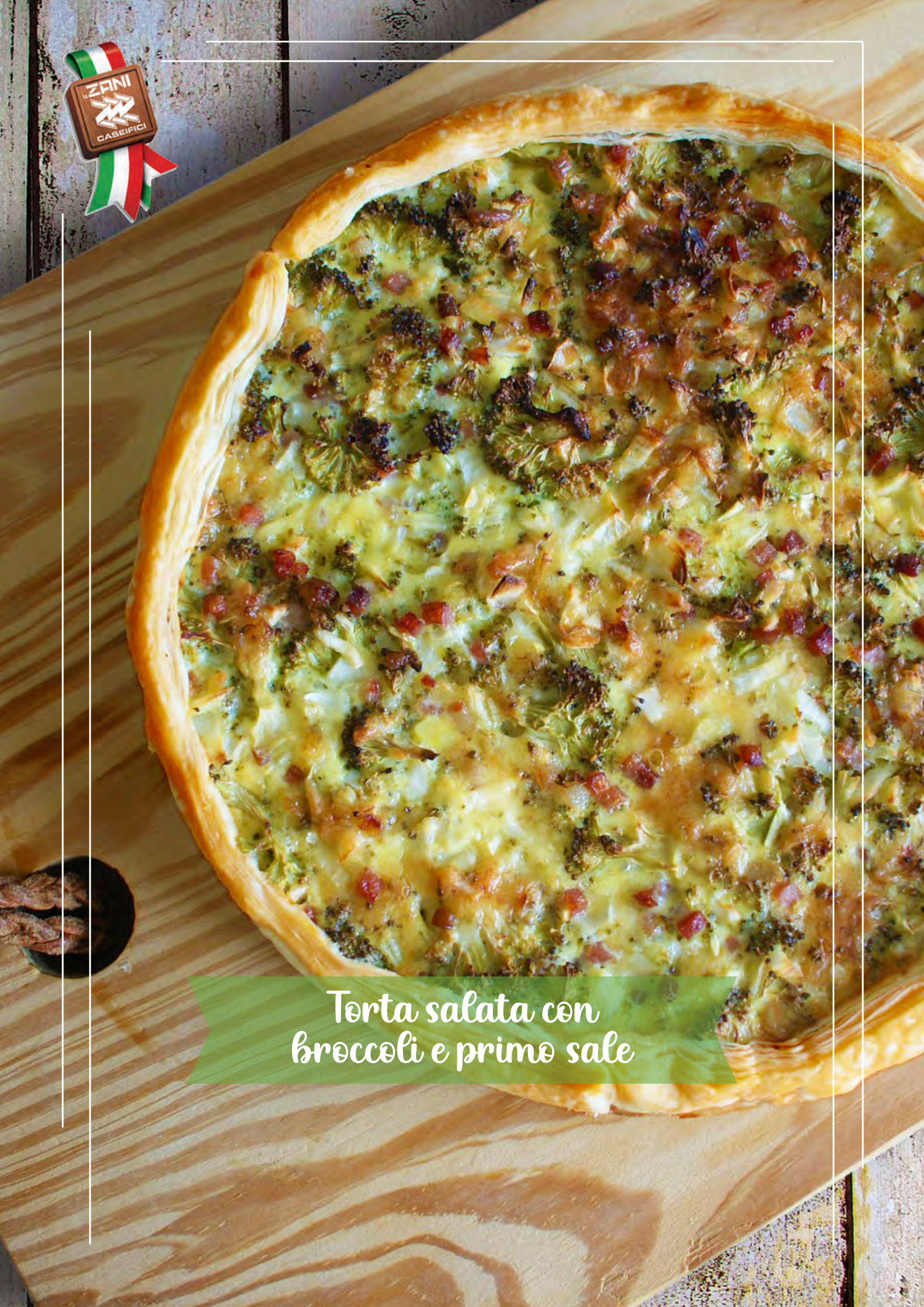

Torta salata con broccoli e primo sale

Primo Sale Zani

PORTATA
Antipasto

SERVIZIO
4 Persone

Procedimento ◄

Riducete il broccolo in cimette, pelate e dividete in cubetti il sedano rapa. Tuffate entrambi in acqua salata a bollore e lessateli per 8 minuti.

Battete le uova con il latte, lo yogurt, il primo sale grattugiato grossolanamente e un pizzico di sale.

Sistemate la pasta brisèe in uno stampo da crostata e bucherellatela con una forchetta.

Distribuite il composto nella base di pasta, poi aggiungete gli ortaggi cotti, le nocciole grossolanamente tritate e un filo d'olio.

Non vi resta che infornare a 180 °C per 30/35 minuti o fino a doratura.

► Ingredienti

- 1 rotolo di pasta brisèe
- 250 gr di broccolo romanesco
- 200 gr di sedano rapa
- 100 gr di Primo Sale Zani
- 170 gr di yogurt greco
- 40 gr di nocciole
- 120 ml di latte
- Olio Extra vergine d'oliva
- 2 uova
- Sale q.b.