



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Torta salata alle verdure

Questa ricetta utilizza resti di verdure cotte e di formaggio (per 5 porzioni)

Ingredienti

280g di pasta per torte salate
500g di verdure cotte
3 uova
150g di ricotta
3 cucchiaini di pane grattugiato
acqua, sale, pepe
120g di fettine di formaggio (p.e. tipo ractette avanzato) o resti di formaggio.



Preparazione

Prendete una confezione di pasta di pane o di sfoglia o per torte salate da 250-300g e stendetela su una teglia con il bordo alto (ungete la teglia o utilizzate la carta da forno riutilizzabile), bucate il fondo con la forchetta e tenetela in frigo. La pasta può essere anche preparata in casa (impasto per torte salate).

Per la farcitura: 6 fettine di formaggio avanzato tagliato a fettine o pezzetti, 3 uova e 150g di ricotta fresca, sale, pepe e poi gli avanzi (circa

500g) di verdura cotta (vanno bene tutte le verdure cotte, anche miste, stufate o cotte al forno); una manciata di pane grattugiato (magari il vecchio pane secco che avete grattugiato in casa).

Mettete sull'impasto nella teglia dapprima il pane grattugiato, poi il formaggio e la verdura. Mescolate le uova con la ricotta e 2 cucchiaini di acqua, versate sopra la verdura e infornate per 30 minuti circa a 200 °C.

Servitela calda o tiepida.