

[← Zurück](#)

Verdure A-Z

Verdure A-Z

[Varietà di verdure](#)

[Coltivazione di verdura in cifre](#)

[Podcast "Radicato"](#)

[Il sentiero della verdura](#)

[Domande frequenti](#)

sale, pepe

250 g ricotta

1 dl panna semigrassa

5 rametti di timo limone

1 presa noce moscata

1 c sale

pepe

6 uova piccole (misura S) a temperatura ambiente

sale

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE

Imburrare generosamente i pirottini. Stendere con delicatezza i rotoli di pasta fillo. Spalmare subito con burro e mettere 3 fogli uno sopra l'altro. Tagliare in 12 quadrati da ca. 14 cm l'uno e disporre delicatamente nei pirottini imburrati. Conservare al fresco fino al momento dell'utilizzo. Scaldare l'olio in una padella, imbiondire cipolla e aglio per ca. 2 minuti. Aggiungere le bietole, cuocere per ca. 5 minuti, aggiustare sale e pepe, mettere da parte la padella e lasciar raffreddare leggermente. Mescolare ricotta e panna, aggiungere le bietole e il timo, aggiustare sale e pepe. Suddividere il composto nei vari pirottini. Con il retro di un cucchiaino, formare un incavo nel ripieno. Rompere un uovo alla volta e lasciarlo scivolare delicatamente nell'incavo, salare.

2 di 2

COTTURA IN FORNO

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 200 °C (modalità statica) per 15-20 minuti, finché i bordi della pasta diventano dorati, l'albume è ben cotto e il tuorlo è ancora liquido. Togliere dal forno, servire caldo.

Consiglio

Si abbina perfettamente con un'insalata di stagione. Tenere d'occhio l'uovo durante le fasi finali della cottura: a seconda della dimensione e della temperatura, il tempo di cottura può variare. La pasta fillo è chiamata anche pasta jufka o pasta brick.

La verdura svizzera di stagione è sempre la migliore.

Queste verdura sono attualmente di stagione



[Al calendario della stagionalità](#)

Potrebbero piacerti anche queste ricette



[Clicca qui per vedere altre ricette](#)

Diventa orticoltore/orticoltrice!

Orticoltori e orticoltrici producono i più svariati ortaggi nelle serre e in campo aperto. Prima che carote, pomodori, insalate e altri prodotti freschi arrivino sulle nostre tavole, sono necessarie però un'enorme mole di lavoro e una meticolosa pianificazione.

Scopri di più sulla variegata formazione degli orticoltori.

[Formazione professionale](#)

L'USPV è l'organizzazione professionale dei produttori di verdura svizzeri e ne rappresenta gli interessi.

Cambia lingua:

Tedesco

Francese

Italiano

Seguici:

Calendario della stagionalità

[Negozi aziendali](#)

[Ricette](#)

[Coltivazione di verdura in cifre](#)

[Podcast "Radicato"](#)

[Il sentiero della verdura](#)

[Domande frequenti](#)

Varietà di verdure

[Verdure fresche](#)

[Verdure stoccate](#)

[Verdure per la trasformazione](#)

[Asparagi svizzeri](#)

[Indivia svizzera](#)

[Crauti e rape acidule svizzere](#)

Formazione professionale

[Formazione](#)

[Lista dei posti di apprendistato](#)

[Formazione continua](#)

[Informazioni per i formatori](#)

Contatti

[Media](#)

[Impressum](#)

[Protezione dei dati](#)

[Unione svizzera dei produttori di verdura](#)

