Ricetta

Torta primaverile

Fragrante e cremosa con verdure fresche di stagione.

15 min
Tempo di preparazione

50 min
Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

1 **pasta sfoglia rotonda spianata**

150 g **formaggio fresco di capra**

1/2 **limone, un po' di scorza grattugiata e 1 C di succo**

1 mazzetto **di basilico, ½ messa da parte, il resto finemente tritato**

sale, pepe

200 g **asparagi verdi tagliati a metà per il lungo**

50 g **Taccole**

50 g **piselli freschi o congelati**

sale, pepe

2 C **olio di noce o nocciola**

ALTRI STRUMENTI:

Carta da forno per la teglia

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE

Stendere la sfoglia sulla teglia, creare un bordo di circa 2 cm, pungere il fondo con una forchetta. Mescolare formaggio, scorza e succo di limone e basilico, aggiustare sale e pepe. Spalmare l'impasto sulla sfoglia. Distribuire le verdure sopra l'impasto, aggiustare sale e pepe.

2 di 2

COTTURA

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 200°C (modalità statica) per 30–35 minuti, Lasciar raffreddare brevemente. Prendere alcune foglie del basilico messo da parte e decorare la torta, condire con un filo d’olio.

Si abbina perfettamente con un’insalata verde.