

TORTA RUSTICA CON VERDURE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Burro
Fettine

INGREDIENTI

2 rotoli di pasta sfoglia rotonda 1 patata grande 1 carota grande 2 zucchine piccole (o una grande)
1 scalogno o ¼ di cipolla Per una versione più golosa, a piacimento: 2 Fettine Parmareggio,
Grattugiato 30 mesi Parmareggio 1 noce di Burro Parmareggio Sale q.b Pepe q.b. Olio 3 cucchiari

DESCRIZIONE

Pelare e tagliare a tocchetti patata zucchine e carota. Metterle in una padella con uno scalogno tagliato sottile (o il quarto di cipolla), con una noce di burro e 3 cucchiari di olio. Cuocere con coperchio a fiamma moderata finché le verdure saranno parzialmente cotte (la cottura procederà poi in forno). Fate raffreddare un po' il composto. Srotolare un rotolo di pasta sfoglia in una tortiera rotonda (possibilmente con la cerniera) di diametro 26 cm. Versare il composto di verdure e cospargere abbondante Parmigiano Grattugiato. Per una versione più golosa è possibile mettere sopra a tocchetti 2 Fettine Parmareggio. Coprire con il secondo disco di pasta sfoglia, piegare i bordi e chiudere. Spennellare la superficie con acqua e infornare a 200 gradi per 20 minuti circa in base al punto di doratura desiderata.