

Torta salata con verdure



Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia

2 carote

1 zucchina

2 uova

50 g parmigiano

25 g burro

25 g farina 00

300 ml latte

sale, pepe, noce moscata

Fate la besciamella con il burro sciolto nel pentolino, aggiungete la farina mescolando continuamente, sale, noce moscata, e poi il latte aggiunto a filo. Lasciate raffreddare e incorporate le uova sbattute insieme al parmigiano.

Tagliate le verdure a strisce lunghe con l'aiuto della mandolina.

Nella pentola poggiate la pasta sfoglia insieme alla sua carta forno.



Versate la besciamella con le uova e decorate la torta con le fette di verdura messe in verticale, concentriche. Alternate le verdure fra di loro.



Sul fornellino medio mettete lo spargifiamma e sopra la pentola coperta con Magic Cooker. Usate fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma bassa circa 40 minuti. Durante la cottura asciugate il coperchio ogni tanto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.