

## Torta salata con erbe e formaggio



### Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia

300 g spinaci

300 g bietola

1 carciofo romanesco

1 porro

250 g ricotta fresca

100 g fontal

3 uova

100 ml panna fresca

sale, pepe, noce moscata, curry

Mettete nella padella 1 cucchiaio d'olio di oliva, il porro rondelle ed il carciofo julien.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta per 6 minuti. Mescolate 2 volte durante la cottura. Aggiungete i spinaci e bietole tagliate a listarelle.



Coprite e continuate a fiamma bassa per 7 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Mettete le verdure nella ciotola insieme a sale, pepe, noce moscata, curry, ricotta e formaggio fontal a cubetti.



Separatamente unite le uova alla panna.



Sbattete leggermente e mescolate il tutto. Distribuite la pasta sfoglia nella teglia, bucherellate il fondo con la forchetta e distribuite il ripieno. Decorate con strisce di sfoglia rimaste. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 35 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla griglia prima di mettere sul piatto.





Buon appetito con Magic Cooker.

Ricetta fatta da Eliza Sestov.