

Torta salata con verdure colorate



Ingredienti:

1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 cipolla
1 pomodoro
1 patata
2 cipollotti
15 olive verdi denocciolate
200 g scamorza
100 g formaggio Feta
2 uova
50 ml olio semi
100 ml latte
5 g bicarbonato
120 g farina
prezzemolo
sale

Taglia a piccoli quadretti i peperoni, la cipolla, i cipollotti, il pomodoro. Unisci alle olive verdi tagliate a rondelle, prezzemolo tritato, la patata grattugiata, 100 g scamorza a piccoli cubetti ed il formaggio Feta sbriciolato.

Sbatti le uova con sale, olio di semi, latte, farina e bicarbonato. Mescola poi con le verdure e formaggio preparate prima.

Versa il tutto nello stampo imburrato ed infarinato. Sopra distribuisce il resto della scamorza grattugiata.

Metti la teglia nel kit forno e cuoci con MCS D sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 25 minuti, spento 15 minuti.

Lascia raffreddare prima di tagliare.

Buon appetito con Magic Cooker!

Eliza Sestov