



CUCINA CON NOI!

Torta salata ai carciofi

INGREDIENTI

una confezione di Carciofi Spicchi TantoCuore Orogel

4 uova

formaggio grattugiato

1 rotolo di pasta sfoglia tondo



45



4



Facile



Padella

Preparazione

- 1 Stendere la pasta sfoglia in una tortiera a bordo alto.
- 2 Saltare in padella i carciofi, seguendo le indicazioni riportate in confezione.
- 3 In una ciotola, unire le uova, il formaggio e i carciofi a spicchi. Versare il composto nella tortiera.
- 4 Cuocere in forno già caldo a 220 °C per circa 25 minuti.

