

TORTA GENOVESE DI ROMIEJO



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- Pecorino (q.b.)
- 1 uovo
- basilico
- ricotta (250g)
- 1 patata
- Pasta Sfoglia Findus
- Parmigiano (q.b.)

Come si prepara

Stendere la pasta sfoglia in una tortiera.

Lavare accuratamente il basilico, staccare le foglie e tritarle nel mixer.

Ammorbidire la ricotta con una forchetta, aggiungere il basilico, la patata schiacciata, l'uovo, il formaggio e l'olio, aggiustare di sale e sistemare all'interno della pasta sfoglia.

Mettere in forno preriscaldato a 170 gradi per 35 minuti circa.

Difficoltà: 1

Tempo: 65

Tags

torte salate, piatti unici, uovo, basilico, torta genovese