



Torta di Verdura in Crosta

Ingredienti per 10 persone:

Bietola	kg 2
Cipolla bianca	gr 500
Porro	gr 500
Borragine	kg 1
Zucca gialla	Kg 1
Ricotta	gr 500
Olio extra vergine di oliva	gr 300
Pecorino grattugiato	gr 200
Parmigiano grattugiato	gr 200
Sale	
Pepe nero	



Per la pasta a filo:

farina 00	gr 500
olio extra vergine	gr 200
sale	

Preparazione:

Pulire e tagliare tutte le verdure in "giulienne".

Metterle in un colla-pasta e salarle lasciarle per 1 ora circa.

Strizzare le verdure e condirle con olio, pecorino, parmigiano, ricotta e pepe nero.

Formare la pasta a filo e tirarla molto sottile stenderla su di una placca e riempire della farcia ricoprire il tutto e cuocere in forno a 180° per 40 minuti circa.