

TORTA SALATA CON CREMA DI RICOTTA AI PISELLI E POMODORINI

INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- Piselli freschi o surgelati q.b.
- 15-20 Pomodorini
- 1 confezione di ricotta
- Sale, pepe, olio q.b.

PROCEDIMENTO

Cuoci i piselli in padella e regola di sale. Frullarli grossolanamente o schiacciarli con una forchetta. Unirli alla ricotta e amalgamare, regolare con pepe e olio q.b. Versare il composto sulla sfoglia, precedentemente adagiata sulla teglia, decora con i pomodorini. Cuoci 220°C per 15-20 minuti.

**NOVI LIGURE
ALESSANDRIA**

EMAIL

serafinacardaci@gmail.com

TELEFONO

3473750087 - 3341106495

