

# Torta di verdure



Ricetta di V-Kitchen



Preparazione 20 Min.  
Tempo di cottura 35 Min.  
Porzioni 8  
Elettrodomestico Comhair V2000 dal 2021

Torta di verdure con ortaggi di stagione e Gruyère, cotta con pasta sfoglia croccante e farcita alla perfezione. Un classico versatile.

## Impasto

1 pasta sfoglia rotonda, Ø 32 cm  
40 g di gruyère grattugiato

## Riempimento

700 g di verdure di stagione, finemente tritato  
2 uova  
250 ml di panna  
un pizzico di noce moscata macinata  
1 cucchiaino sale  
un pizzico di pepe

## Impasto

Posizionare la pasta sfoglia nella teglia preparata e bucherellarla più volte con una forchetta. Cospargere uniformemente il Gruyère sulla base.



## Riempimento

---

Preriscaldare la camera di cottura con PizzaPlus a 200 °C. Distribuire le verdure sopra il formaggio. Metti le uova e la panna in una ciotola, mescola bene e condisci con noce moscata, sale e pepe. Versare il composto sulle verdure. Posizionare lo stampo per crostate sulla griglia e inserirlo nello spazio di cottura preriscaldato. Cuocere per circa 35 minuti.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con PizzaPlus**

**Infornare l'alimento**

**PizzaPlus 200 °C per 35 Min.**

## Consigli

---

Le verdure possono essere adattate in base alla stagione. Spinaci freschi, stile mediterraneo con peperoni, zucchine e pomodori oppure strisce di carota – le possibilità sono infinite.

## Accessori

---

Tortiera (24 cm ø), foderata con carta da forno oppure imburata e infarinata

