

## **TORTA SALATA DI VERDURE**

- Pulite i fagiolini eliminando le estremità
- Lessateli in acqua salata
- Scolateli e immergeteli in acqua fredda oppure raffreddateli sotto acqua corrente e scalateli per qualche minuto.
- Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle
- Stufatele in una padella antiaderente con un cucchiaio di olio, 1 pezzetto di dado da brodo vegetale e qualche cucchiaio di acqua.
- Lasciatele raffreddare.
- Tagliate i pomodori a spicchi e stufateli un paio di minuti con 1 cucchiaio di olio.
- Sbattete le uova con la panna
- Aggiungere i fagiolini, le zucchine e i pomodori, l'origano e la salvia tritati.
- Aggiustate di sale
- Mescolate bene
- Adagiate la pasta sfoglia su una teglia ricoperta di carta forno e unta con poco olio
- Versate il composto ed infornate per circa 25 minuti