

RUSTICO CON RICOTTA E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia surgelata per torte salate,
- 300 g di piselli surgelati,
- 300 g di ricotta,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una padella antiaderente, fate riscaldare l'olio e dorare la cipolla che avrete precedentemente pulito e sciacquato sotto l'acqua corrente.

Subito dopo, aggiungete i piselli scongelati e lasciateli cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa aggiungendo 4-5 cucchiari d'acqua; infine, salate e pepate.

A parte, in una terrina, lavorate a crema la ricotta con il sale e il pepe fino ad ottenere un composto omogeneo.

Occupatevi successivamente della pasta, che avrete tirato fuori dal congelatore almeno 15 minuti prima dell'uso, quindi, srotolatela e stendetela su un piano spolverizzato di farina servendovi di un matterello.

Ricavate 2 dischi di dimensioni leggermente diverse tra loro e utilizzate il pi" grande per foderare la teglia unta d'olio.

Versate il composto ottenuto livellando con cura, aggiungete i piselli ormai cotti e ricoprite il tutto con il secondo disco di pasta sfoglia schiacciando bene i bordi per sigillarli.

Cuocete il rustico in forno gi" caldo per circa 20 minuti a 250 gradi.

Servitelo subito caldo.