
TORTA DI BROCCOLI ALLE NOCCIOLE

Ingredienti per 1 persone:

- 1 uovo
- 80 g di ricotta magra
- 40 g di blanc battu (cagliata di formaggio fresco magro)
- 20 g di pangrattato
- 50 g di farina
- 1 cucchiaino lievito in polvere
- 10 g di nocciole grattugiate
- 120 g di rosette di broccoli

Mescolare bene sbattendo tutti gli ingredienti, salvo i broccoli.

Foderare con carta da forno una tortiera di circa 20 cm di diametro.

Stendere la pasta sul fondo e distribuirvi sopra le rosette di broccoli, premendole leggermente nella pasta.

Cuocere per circa 30-35 minuti nel forno preriscaldato a 200 gradi.