

# TORTA DI FOGLIE MISTE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 250 g di farina
- 125 g di burro
- 1 uovo

Per il ripieno:

- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 100 g di panna
- 300 g di foglie miste di insalata
- 100 g di formaggio emmenthal
- sale
- peperoncino
- 20 g di burro

Preparate la pasta e stendetela in una tortiera con il bordo scanalato.

Punzecchiate la pasta con una forchetta e cuocete in forno preriscaldato a 200° e a metà altezza per circa 15 minuti, poi levatela dal forno.

Nel frattempo fate insaporire le foglie lavate e tagliate a listarelle con il burro e il peperoncino (se poi preferirete levarlo, lasciatelo intero).

In una terrina sbattete le uova più il tuorlo, aggiungete la panna e il formaggio, tagliato a fettine molto sottili.

Quando le foglie saranno cotte unitele al composto a base di uova (eliminate il peperoncino, se volete), aggiustate di sale.

Riempite la pasta con il ripieno, rimettete nel forno e cuocete per circa 30 minuti.

Secondo me, è buona servita a temperatura ambiente.