
TORTA RUSTICA CAROTE E FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina integrale
- lievito
- 1/2 bicchiere olio d'oliva extra-vergine
- acqua
- 500 g di carote
- 200 g di fagiolini
- aglio
- prezzemolo
- basilico
- sale marino

Impastare la farina con 3/4 d'olio, sale, lievito, unendo lentamente 1/2 tazza d'acqua fino ad avere un panetto levigato. Far riposare 1/2 ora.

Grattugiare le carote già lavate e spazzolate.

Imbiondire l'aglio in poco olio; farvi brasare i fagiolini già puliti, quindi le carote; salare e aromatizzare con prezzemolo e basilico.

Stendere l'impasto in una teglia unta e infarinata; mettervi il ripieno e infornare a 200 gradi.