Pizza rustica con le verdure

Data: 11 giugno 2016 | Autore: Caterina Rafele



La pasta sfoglia si presta molto in cucina, soprattutto come dicevo nella ricetta precedente, quando non si ha proprio idea la sera di cosa portare in tavola.

“Pizza Rustica con verdure”[MORE]

INGREDIENTI

Una confezione di pasta sfoglia rotonda;
3 uova;
2 zucchine;
2 peperoni (rosso e giallo);
100 gr. piselli;
100gr. di pancetta a cubetti;
150 gr. di provola;
sale q.b.;
pepe q.b.;
olio evo q.b.
due cucchiai di grana grattugiato.

PROCEDIMENTO

Lavare le zucchine e i peperoni e tagliarli a listarelle. Prendere un tegame versare due cucchiai di olio e fare rosolare le verdure per una decina di minuti, aggiungere i piselli e continuare la cottura per altri 5 minuti, aggiungere la pancetta e far andare per altri 5 minuti circa.

Sbattere le uova in una ciotola, unire il sale, il pepe nero, la provola tagliata a pezzetti, il formaggio grana grattugiato e le verdure, amalgamare il tutto e versare sulla sfoglia che avrete sistemato in una teglia rotonda, con la propria carta forno. Infornare a 200 ° per 40 minuti circa.
Buon Appetito

Caterina RafeleSeguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/pizza-rustica-con-le-verdure/92579