



## Torta di verdure (IDDSI 6)

### Porzione 4

#### Ingredienti

- Zucchine: 300 g
- Carote: 150 g
- Patate: 250 g
- Spinaci ben strizzati: 150 g
- Ricotta: 250 g
- Uova: 100 g
- Parmigiano grattugiato: 40 g
- Latte: 120 ml
- Olio extravergine: 20 g
- Sale: 3 g
- Noce moscata: q.b.



---

### Metodo di preparazione

- Tagliare le verdure e le patate a cubetti.
- Cuocere al vapore o bollite le patate e le verdure e separatamente molto bene (devono essere molto morbide).
- Schiacciare o tritare le verdure in piccoli pezzi.
- Mescolare ricotta, uova, latte, il parmigiano e olio.
- Fodera una teglia\* con carta da forno
- 160°C per 40 minuti circa.
- Togliere da forno lasciare intiepidire e coprire con carta alimentare per evitare che si formi la crosta in superficie.

---

### Nota utile

- Si possono sostituire le verdure a secondo della stagione.
- Stampo consigliato: - Rotondo 20 cm di diametro - Quadrato 18 × 18 cm- Cake 25 × 10 cm