



Pasta sfoglia e - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



E' solo per mostrarvi una bella foto ■ perchè come ricetta è talmente arzigogolata da essere irripetibile. Ma se in casa c'è una sfoglia, si sa, il resto lo fa la fantasia. Avevo chiesto delle verdure da saltare in padella e mio marito mi ha portato un bel cesto di bietole che, però, dopo la cottura avrebbero formato solo il ripieno di un paio di centimetri della torta. Quindi, dopo averle sbollentate e saltate con olio e del salame piccante a striscioline, ho messo sopra uno strato di formaggio tipo caciocavallo semistagionato che fila appena sfornato, pomodorini conditi solo con un pò di sale, cubetti mignon di melanzane saltati in padella con olio di oliva fino a cottura. Una grattugiata di parmigiano ha completato il tutto. Io ho cotto in forno a legna.
In pratica ho usato solo quello che avevo in casa. ■

versione di Silvia

