



Torta verde rivese

[Del 10/03/2003 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: 10 - 12 persone: 300 g di pasta sfoglia surgelata o pasta brisé, 100 g di riso, 500 g di zucchine, 1 pezzetto di cipolla tritata, 4 cucchiari di formaggio grattugiato, 2 uova intere, 1 pizzico di maggiorana, abbondante sale, pepe.

Fate disgelare la pasta sfoglia. Nel frattempo sbattete le uova in una capace terrina col sale e il formaggio grattugiato, mettete le zucchine pulite, lavate e affettate, il riso e la maggiorana; salate, pepate e rimescolate. Tirate la pasta molto sottile, sulla spianatoia e col matterello infarinati, copritene una teglia, spruzzata d'acqua, possibilmente rettangolare di cm 30 x 20, riempitela col composto preparato, ricoprite coi lembi della pasta che fuoriesce, pennellate la superficie con il poco uovo rimasto nella terrina e mettete in forno già caldo a 190° per 1 oretta: portate quindi il calore a 230° per far dorare la superficie. Servite dopo una ventina di minuti o fredda.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]