

TORTE
 SALATE

SFOGLIATINA CON TARASSACO E TALEGGIO

Ingredienti per 4

- ✓ pasta sfoglia già stesa, **1 rettangolo da 230 g**
- ✓ tarassaco, **1 mazzetto**
- ✓ Taleggio, **100 g**
- ✓ olio extravergine d'oliva, **30 ml**
- ✓ farina, 20 g
- ✓ sale
- ✓ pepe nero

1 - Preparazione

- **Mondate** il tarassaco, lavatelo molto delicatamente, asciugatelo tamponandolo in un telo da cucina.
- **Infarinate** il piano di lavoro e srotolatevi la pasta sfoglia.
- **Ritagliate** dei rettangoli di uguale misura
- **Foderate** una teglia con i bordi bassi con un foglio di carta da forno.
- **Disponetevi** sopra i rettangoli di pasta.
- **Conditeli** con qualche goccia di olio.
- **Salate** e pepate leggermente.
- **Tagliate** il Taleggio a fettine sottili, poi distribuite, alternandoli, tarassaco e Taleggio sulle basi di sfoglia.

2 - Per completare

- **Condite** con un filo d'olio e insaporite con una macinata di pepe nero.
- **Infornate** 15 minuti circa a 180°, finché la sfoglia sarà gonfia e dorata.
- **Servitela** subito.



