



## *Le Lune di Avalon* **TORTA SALATA ALLA PILOSELLA**



### *ingredienti*

- Pasta sfoglia o brisee a scelta
- 1/2 kg di Ricotta
- 50 gr di pilosella
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- Sale, pepe, noce moscata ed erbe aromatiche a piacere, olio extravergine d'oliva
- Un tuorlo

### *Procedimento*

Far sbollentare la pilosella e tritarla. Farla saltare in padella con sale, pepe, noce moscata, erbe aromatiche a piacere e un po' di olio extravergine d'oliva. In una terrina unire la ricotta con il parmigiano e con il soffritto di pilosella. Stendere la pasta scelta in una pirofila ricoperta di carta da forno, mettere il ripieno di ricotta ed erbe e ricoprire con un altro strato di pasta. Spennellare con il tuorlo di un uovo e cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 20 minuti.

