



TORTA DI BROCCOLI

Ingredienti

Per 1 torta

140g tritato broccoli freschi
1 cipolla tritata
1 peperone verde tritato
115g tagliuzzato Cheddar
200g di latte
1/2 cucchiaino di sale
1/4 cucchiaino pepe
1/2 cucchiaino di aglio in polvere
2 uova
60g di acqua

Passi

- 1.** Preriscaldare il forno a 200°C, quindi mettere i broccoli in una grande ciotola e aggiungere 60g di acqua. Coprire e microonde per 6 minuti (mescolare dopo 3 minuti) e scolare bene.
- 2.** In una ciotola, sbattere le uova, il sale e il pepe e l'aglio in polvere. Mescolare i broccoli e il formaggio.
- 3.** Trasferire la miscela sul piatto di torta preparato. Cuocere fino a doratura e un coltello esce pulito (30 minuti).
- 4.** Lasciare raffreddare la torta e metterla in un piatto, circa 15 minuti, prima di affettare e servire.