



SMACAFAM VEGETARIANO

Ingredienti:

3 uova

150 gr farina tipo 0

50 gr farina di segale

½ lt latte

50 gr Trentingrana

500 gr erbe spontanee

miste cotte

(ortica, mentuccia,
bruscandoli, crescione)

sale e pepe q.b.



Preparazione:

Fare un composto con il latte, le farine e le uova.

Aggiungere il Trentingrana, il sale e le erbe precedentemente cotte e tritate.

Mettere il composto in una tortiera imburrata ed infarinata ed infornare a 160° C per 30-35 minuti.

