

TORTE SALATE

# Plum cake di peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PEPERONI ROSSI 500 gr

OLIVE 100 gr

FARINA 200 gr

PECORINO FRESCO 100 gr

LATTE 100 gr

UOVA 3

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 8

cucchiaini da tavola

FOGLIE DI BASILICO 3-4 -

LIEVITO PER TORTE SALATE 1 bustina

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

**1** Prima di tutto arrostite i peperoni sul grill, chiudeteli in un sacchetto di plastica per

alimenti e, quando sono freddi, pelateli e privateli dei semi. Fatene delle listarelle che lascerete su un colino.

Poi tagliate a rondelle le olive, precedentemente denocciolate se avevano il seme.

In una ciotola battete le uova, unite l'olio, il latte, e il basilico tritato. Poi unite la farina e il lievito, sale e pepe. In ultimo incorporate le olive e i peperoni, lasciandone da parte qualcuno per guarnire.

Prendete uno stampo da plum cake e rivestitelo con la carta da forno (io lo bagno e lo strizzo, così si adatta bene alla forma dello stampo), e metteteci il composto.

Decorate la superficie con i peperoni rimasti e infornate a 180° per circa 45 minuti.



