

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.



