

TORTE SALATE

Torta salata con gamberetti, tonno e mascarpone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia confezionata
250 g di mascarpone
1 scatola da 180 g di tonno sott'olio
una decina di pomodorini
150 g di gamberetti sgusciati
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Nel mixer frullare insieme il mascarpone con il tonno, fino a formare una crema rosa, salate e pepate.

Trasferite il composto in una ciotola e aggiungete i pomodorini tagliati a pezzetti ed i gamberetti già saltati in padella con un filo d'olio, mescolare bene.

Stendete la sfoglia e trasferitela in una tortiera di 26 cm rivestita di carta forno, versateci il composto.

Infornare a 220°C per 30 minuti.

