

TORTE SALATE

# Torta salata di patate e peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 Kg di patate  
2 peperoni rossi e 2 peperoni gialli  
1 confezione di pasta sfoglia già stesa  
burro  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciare le patate e cuocerle al vapore. Una volta cotte tagliarle grossolanamente a pezzetti non troppo piccoli.

Arrostire i peperoni alla griglia, spellarli e tagliarli a filetti.

Sciogliere una noce di burro in una padella antiaderente e scottare insieme patate e peperoni per qualche minuto.



**2** Foderare una tortiera con la paste sfoglia e riempire con le patate e i peperoni.

Spolverare con sale, pepe e qualche fiocchetto di burro.



**3** Infornare a 180° per 35-40 minuti.

