

TORTE SALATE

Torta salata estiva

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

pasta sfoglia surgelata
2 peperoni rossi
melanzane grigliate surgelate
pomodorini
mozzarella
rucola
sale
curry.

PREPARAZIONE

- 1 Fare insaporire i peperoni con uno spicchio d'aglio, poco olio e un po' d'acqua (per chi come me ama le cose gustose ma leggere), quando si sono molto ammorbiditi aggiungere 4/5 fette di melanzane grigliate e alla fine i pomodorini, aggiungere un pizzico di curry e sale.

Quando tutte le verdure hanno raggiunto la cottura, adagiarle sulla pasta sfoglia e

infornarle (a forno già caldo) per circa 15-20 minuti a 180°.

Quando la pasta si fa dorata, tirate fuori la torta e cospargerla di fettine di mozzarella dentro e in cima. Cuocete ancora per qualche minuto.

2 A cottura ultimata mettete sulla torta una manciata di rucola e voilà è pronta la vostra torta salata estiva. Davvero semplice ma gustosa.