

ANTIPASTI E SNACK

Torta rustica

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *+ 20 MINUTI PER LA COTTURA DEI PEPERONI IN PADELLA*



Le torte rustiche fanno parte della cucina italiana da secoli. Le **torte salate** sono nate come piatti semplici e nutrienti, utilizzando ingredienti facilmente reperibili e spesso avanzati da altre preparazioni. La **ricetta della torta rustica** ripiena di **peperoni e salsiccia** è apprezzata per il **contrasto tra la dolcezza dei peperoni rossi e gialli e il sapore deciso della salsiccia**, che dà vita ad un equilibrio perfetto che soddisfa anche i golosoni più esigenti.

La torta rustica con peperoni e salsiccia è un piatto molto facile e gustoso, perfetto per diverse

occasioni. Che si tratti di una cena in famiglia, un picnic all'aperto o un buffet di una festa, **questa torta rustica conquisterà tutti** con i suoi sapori intensi e la sua consistenza avvolgente.

N.b. per la nostra torta rustica abbiamo velocizzato la ricetta usando la pasta brisè già pronta, ma per un risultato più genuino ti consigliamo di cucinare la pasta brisè con le tue mani, seguendo la nostra ricetta.

Cuciniamo insieme questa meravigliosa ricetta rustica e deliziosa?

INGREDIENTI PER LA TORTA RUSTICA

SALSICCIE 400 gr

PASTA BRISÉE 1 rotolo - 230 gr

SCAMORZA 90 gr

PECORINO 20 gr

PEPERONE ROSSO 1

PEPERONE GIALLO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiai da tavola

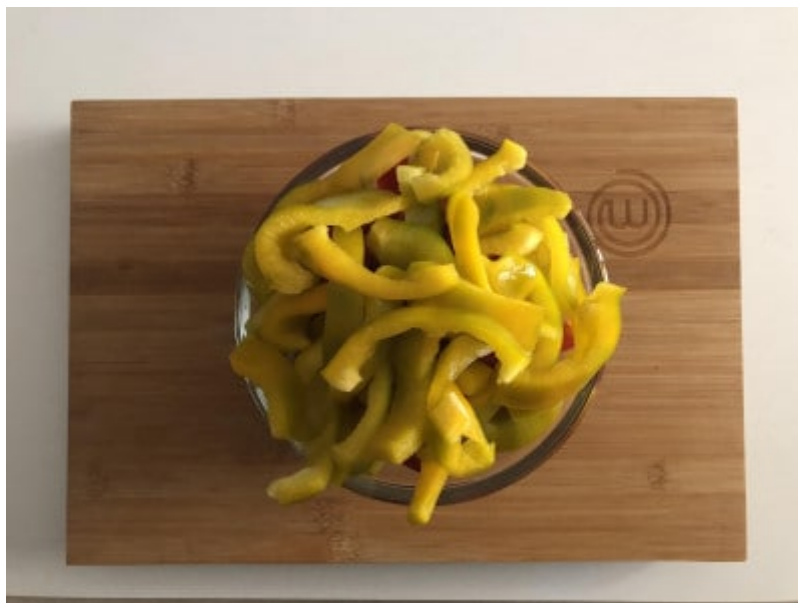
SALE FINO

COME SI FA LA TORTA RUSTICA

- 1 Lava i peperoni, elimina semi e filamenti e tagliali a listarelle.







- 2 Versa un filo d'olio in una padella antiaderente, aggiungi i peperoni tagliati, aggiusta di sale e dopo averli rosolati a fiamma vivace per alcuni istanti, aggiungi poca acqua e continua la cottura a fiamma dolce per una decina di minuti.





- 3 Elimina la pelle dalla salsiccia e tagliala a pezzetti grossolani, poi aggiugila ai peperoni e continua la cottura, ci vorranno altri 10 minuti circa.







4 Taglia la provola a cubetti e tienila da parte.



- 5 Srotola la pasta brisè e poggiala con la sua stessa carta su una pirofila adatta, pratica dei fori con una forchetta e versa salsiccia e peperoni con un mestolo forato, in modo che eventuale olio in eccesso resti nella padella.





- 6** Sistema salsiccia e peperoni sulla pasta brisè livellandoli bene. Aggiungi i pezzetti di provola e il pecorino grattugiato, infine chiudi i bordi della pasta brisè piegandola verso l'interno.





7 Cuoci la torta rustica per 25-30 minuti circa a 180°C.

Quando la torta salata rustica sarà cotta, aspetta almeno 10 minuti prima di servirla in modo che pasta e ripieno finiscano di legarsi per un risultato ancora più delizioso.



TORTA RUSTICA: CONSIGLI E VARIANTI

Per una versione ancora più ricca, puoi aggiungere altre verdure come zucchine, melanzane o funghi, scegli i prodotti freschi di stagione per un risultato perfetto!

Sperimenta con diversi tipi di formaggi come gorgonzola, taleggio o ricotta per variare il sapore.

Per una versione più leggera, usa salsiccia di pollo o tacchino e riduci la quantità di formaggio.

SE TI È PIACIUTA LA TORTA RUSTICA, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE:

[Torta salata di zucchine](#)

[Torta salata zucchine e melanzane](#)

Torta di patate filante

Erbazzone

Torta di rose salata