

ANTIPASTI E SNACK

Torta salata con peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La torta salata con peperoni è una ricetta semplice e gustosa che unisce il sapore dolce dei peperoni alla croccantezza della pasta sfoglia. Un piatto versatile e facile da preparare, perfetto per ogni occasione.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA SALATA CON PEPERONI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA tonda - 1
PEPERONE GIALLO 1
PEPERONE ROSSO 1
CIPOLLA 1
SPECK 100 gr
SCAMORZA AFFUMICATA 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ACQUA circa - 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 1 cucchiaino da tavola
PANE GRATTUGIATO 2 cucchiaini da tavola
SALE

COME FARE LA TORTA SALATA CON PEPERONI

- 1 Sbuccia una cipolla e tagliala a fettine sottili, versa un filo d'olio in una padella capiente, aggiungi la cipolla e inizia a rosolarla a fiamma dolce.





2 Lava i peperoni, elimina semi e filamenti, infine tagliali a fettine.





- 3 Quando la cipolla sarà rosolata, aggiungi i peperoni nella padella, insaporisci di sale e unisci l'acqua che servirà a mantenerli morbidi, cuocili a fiamma dolce per 20 minuti circa.





4 Togli la pasta sfoglia dal frigo qualche minuto prima di usarla, in questo modo non si

romperà quando la srotolerai. Sistema la pasta sfoglia in una pirofila di dimensioni poco più grandi, fora il fondo con una forchetta e ricopri con del pane grattugiato, ne serviranno uno o due cucchiari circa.





- 5 Ricopri il fondo della torta salata con uno strato di speck a fette, poi aggiungi i peperoni che saranno ormai cotti.





- 6 Taglia a pezzetti la scamorza affumicata e distribuiscila sopra i peperoni, chiudi i bordi di sfoglia in esubero pizzicando la sfoglia verso l'interno, in modo da formare un cornicione attorcigliato.





7 Termina la torta salata cospargendo la superficie con un cucchiaio di parmigiano reggiano

grattugiato.

Cuoci la torta salata a forno ventilato a 180°C per 30 minuti circa, o comunque fino a completa doratura.

Servi la torta salata con peperoni tagliata a fette quando è tiepida o a temperatura ambiente.



TORTA SALATA CON PEPERONI: UN PIATTO GUSTOSO E VERSATILE PER

La **torta salata con peperoni** è un **piatto gustoso e versatile**, perfetto per ogni occasione.

Grazie alla sua semplicità di preparazione e alla combinazione di sapori, questa torta salata

OGNI OCCASIONE

diventa l'alleata ideale per pranzi veloci o cene leggere. Realizzata con una base croccante di pasta sfoglia e farcita con un ripieno colorato a base di peperoni rossi e gialli, formaggio e speck, la torta è facile da realizzare e molto saporita. Il contrasto tra la croccantezza della sfoglia e la morbidezza del ripieno la rende irresistibile. Questo piatto è perfetto da gustare sia caldo che freddo, rendendolo anche un'ottima preparazione per buffet o picnic.

COME CONSERVARE LA TORTA SALATA CON PEPERONI

La torta salata con peperoni può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni, avvolta in pellicola trasparente o riposta in un contenitore ermetico. Prima di gustarla nuovamente, ti consigliamo di riscaldarla in forno per qualche minuto per farla tornare croccante, oppure puoi gustarla fredda come spuntino. Se desideri congelarla, puoi farlo una volta cotta e raffreddata: basterà avvolgerla bene nella pellicola e riporla nel congelatore. Per riscaldarla, puoi passarla direttamente dal freezer al forno.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare gli avanzi della torta salata con peperoni in vari modi. Se ti avanzano porzioni di [torta salata](#), puoi tagliarle a cubetti e utilizzarle come [antipasto](#) per un aperitivo o come spuntino veloce. Gli ingredienti non utilizzati, come peperoni e formaggio, possono essere impiegati per preparare una [frittata](#) di peperoni o un gustoso panino farcito. Inoltre, se ti avanza della pasta sfoglia, puoi preparare dei [salatini](#) per ricevere eventuali ospiti.