

ANTIPASTI E SNACK

Torta salata con tonno e olive

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La torta salata con tonno e olive, è un piatto versatile e saporito, perfetto per ogni occasione. Prova la nostra ricetta e se non hai voglia di fare l'impasto puoi sostituirlo con della pasta sfoglia pronta!

COME FARE LA TORTA SALATA CON TONNO E OLIVE

- 1 Inizia a cucinare la base della torta salata, procedi in questo modo: in una ciotola metti la farina e miscelala con il lievito istantaneo per torte salate, aggiungi olio, acqua e sale.



- 2 Lavora gli ingredienti nella ciotola, poi impasta su una spianatoia fino ad ottenere un

panetto omogeneo, sigillalo con pellicola per alimenti e fai riposare a temperatura ambiente.

Nel frattempo occupati del ripieno: Lava e taglia i pomodorini, sgocciola il tonno, taglia le olive a rondelle, taglia la mozzarella asciutta a cubetti.



- 3 In una ciotola mescola tutti gli ingredienti e condiscili con l'olio, il sale e le foglie di basilico spezzettate. Riprendi la pasta, stendila con un matterello e rivesti uno stampo per crostate con fondo amovibile da 24 cm di diametro, bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta, spolverizza il fondo della torta con il pane grattugiato, poi disponi il ripieno con

il tonno e olive su tutta la superficie.

Inforna la torta salata nel ripiano centrale del forno statico e preriscaldato a 180°C. falla cuocere per circa 30 minuti. Quando la torta salata è cotta, togliila dal forno, tagliala a spicchi e servila subito.





TORTA SALATA CON TONNO E OLIVE: UNA SOLUZIONE RAPIDA E

La **torta salata con tonno e olive** è una ricetta semplice e versatile, perfetta per chi cerca un piatto gustoso e veloce da preparare. Ideale come piatto unico, antipasto o per un buffet, questa torta salata super saporita con il suo ripieno di tonno e olive verdi, il tutto avvolto in una base croccante di pasta fatta in casa.

Facile da personalizzare con l'aggiunta di altri ingredienti come pomodori secchi, capperi o formaggi, la **torta salata con tonno e olive** è perfetta per ogni occasione, che sia una cena informale, un picnic o un pranzo veloce.

Segui la nostra guida passo dopo passo per preparare una torta salata con tonno e olive che saprà conquistare tutti con il suo gusto semplice e genuino.

COME CONSERVARE LA TORTA SALATA CON TONNO E OLIVE

La torta salata con tonno e olive si conserva molto bene, rendendola un piatto ideale anche da preparare in anticipo.

Dopo la cottura, lascia raffreddare completamente la torta prima di riporla in frigorifero, dove può essere conservata per 2-3 giorni in un contenitore ermetico.

Per gustarla al meglio, puoi riscaldare la torta in forno a bassa temperatura per qualche minuto, oppure servirla a temperatura ambiente.

Se desideri congelarla, tagliala in porzioni e avvolgi ciascun pezzo in pellicola da cucina, poi riponila in un sacchetto per congelatore. Scongela la torta in frigorifero e riscaldala prima di servirla.

Questi semplici accorgimenti ti permetteranno di gustare una torta salata sempre saporita e fragrante, pronta per essere servita in qualsiasi momento.

SE TI È PIACIUTA LA TORTA SALATA DI TONNO E OLIVE, PROVA ANCHE

[Torta salata di patate e zucchine](#)

[Torta salata con gamberetti e zucchine](#)

[Torta salata ai fiori di zucca](#)

[Torta salata patate e prosciutto](#)

[Torta rustica](#)