

TORTE SALATE

# Torta salata con gamberetti, tonno e mascarpone

di: *Amoreena*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *35 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia confezionata  
250 g di mascarpone  
1 scatola da 180 g di tonno sott'olio  
una decina di pomodorini  
150 g di gamberetti sgusciati  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Nel mixer frullare insieme il mascarpone con il tonno, fino a formare una crema rosa, salate e pepate.

Trasferite il composto in una ciotola e aggiungete i pomodorini tagliati a pezzetti ed i gamberetti già saltati in padella con un filo d'olio, mescolare bene.

Stendete la sfoglia e trasferitela in una tortiera di 26 cm rivestita di carta forno, versateci il composto.

Infernare a 220°C per 30 minuti.

