

TORTE SALATE

Torta salata di patate e peperoni

di: *brinablu*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 Kg di patate
2 peperoni rossi e 2 peperoni gialli
1 confezione di pasta sfoglia già stesa
burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le patate e cuocerle al vapore. Una volta cotte tagliarle grossolanamente a pezzetti non troppo piccoli.

Arrostire i peperoni alla griglia, spellarli e tagliarli a filetti.

Sciogliere una noce di burro in una padella antiaderente e scottare insieme patate e peperoni per qualche minuto.



2 Foderare una tortiera con la paste sfoglia e riempire con le patate e i peperoni.

Spolverare con sale, pepe e qualche fiocchetto di burro.



3 Infornare a 180° per 35-40 minuti.

