

## ANTIPASTI

# Torta salata con pasta Sfoglia, pomodori, basilico e Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 6 persone)

### Pasta sfoglia

1 rotolo

### Pecorino Toscano DOP Cademartori

100 gr

### Caprino Cademartori

150 gr

### Pomodorini Pachino

10

### Zucchero a velo

4 cucchiari

### Aceto balsamico

3 cucchiari

### Burro

30 gr

### Latte

2/3 cucchiari

### Basilico

1 ciuffo

### Sale

Q.b

### Pepe

Q.b

## Descrizione

Sciogliete il burro e versatelo in una pirofila antiaderente, aggiungete 3 cucchiari di zucchero a velo e l'aceto balsamico.

Disponete nella teglia i pomodorini tagliati a metà ricoprendoli con lo zucchero rimasto.

Mettete in forno e cuocete per 5 minuti. Aggiustate di sale e pepe e lasciate riposare. Spolverate con il Pecorino Toscano DOP Cademartori grattugiato e il Caprino Cademartori ammorbito con il latte.

Coprite e sigillate bene con la pasta sfoglia e bucherellatela con una forchetta. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Servite la torta salata capovolta e guarnita con del basilico fresco.