

ANTIPASTI

# Torta salata con patate, pomodori e Caciotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 4/5 persone)

### Pasta brisé

1 rotolo

### Caciotta Cademartori

150 gr

### Caprino Cademartori

100 gr

### Latte

1/2 bicchiere

### Pomodori grappolo

4

### Patate grandi

2

### Timo

1 rametto

### Olio Extravergine d'oliva

4 cucchiari

### Sale

Q.b

### Pepe

Q.b

## Descrizione

Tagliate i pomodori e le patate a fettine sottili.

Sbollentate per qualche minuto le patate in acqua bollente salata e mettetele da parte. In una terrina lavorate il Caprino Cademartori con mezzo bicchiere di latte, aggiustate di sale e pepe.

Stendete il rotolo di pasta brisé, disponete uno strato di Caprino Cademartori, le fette di patate ed infine le fette di pomodori. Grattugiate sopra la Caciotta Cademartori ed aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.

Servite calda guarnendo con del timo.