

ANTIPASTI

Torta salata con peperoni, patate, Provolone e Quartirolo

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta sfoglia

1 rotolo

Peperoni rossi

2

Patate medie

2

Provolone Cademartori

50 gr

Quartirolo Cademartori

50 gr

Ricotta vaccina

200 gr

Cipolla bianca

1

Uovo

1

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiari

Timo

3 rametti

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Mondate e tagliare a cubetti le patate e i peperoni.

In una casseruola fate soffriggere la cipolla tritata con l'olio extravergine di oliva, aggiungete le verdure e cuocete a fuoco medio per 5 minuti. Bagnate con un mestolo d'acqua calda e cuocete per altri 15-20 minuti. Regolate di sale e pepe. Una volta cotte le verdure, toglietele dal fuoco e lasciatele intiepidire.

In una terrina unite la ricotta con un uovo, mescolate e regolate di sale e pepe. Stendete il rotolo di pasta sfoglia su una pirofila coperta di carta forno e fate un primo strato di ricotta. Aggiungete i peperoni e le patate passate in padella. Cospargete la torta salata con il Quartirolo Cademartori ed il Provolone Cademartori tagliati a cubetti. Guarnite con del timo fresco.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.

Servite la torta salata calda con una macinata di pepe nero.