

ANTIPASTI

Torta salata con tonno

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pasta brisée

1 rotolo

Caprino Cademartori

300 g

Tonno sott'olio

200 g

Panna fresca

200 ml

Olive nere

100 g

Uova

3

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

La torta salata è una deliziosa preparazione che permette di gustare insieme sapori diversi.

La torta salata con tonno è una ricetta molto semplice, ma che grazie all'aggiunta del caprino di latte vaccino Cademartori darà vita a un piatto unico, saporito e sfizioso. Per preparare la torta salata con tonno iniziate tritando le olive nere. Sgocciolate poi il tonno e sminuzzatelo con una forchetta. Sempre con una forchetta schiacciate il Caprino di Latte Vaccino. In una ciotola rompete le uova e aggiungete la panna fresca, il Caprino di Latte Vaccino Cademartori, il trito di olive nere e il tonno. Salate, pepate e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Con della carta forno prima e la pasta brisée subito dopo, foderate uno stampo rotondo da forno. Versate e livellate il composto appena preparato.

Ripiegate i bordi di pasta brisée verso l'interno per creare un bordino più spesso e infornate in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Fate raffreddare la torta salata con tonno prima di servirla.