

ANTIPASTI

# Torta salata con peperoni

Difficoltà 

Tempo richiesto  1 ora e 30 min

## Ingredienti (per 4 persone)

### Pasta brisée

1 rotoli

### Taleggio DOP Cademartori

150 g

### Farina

250 g

### Burro

125 g

### Uova

1

### Panna fresca

200 ml

### Sale

Q.b.

### Pepe

Q.b.

## Descrizione

La quiche, o meglio conosciuta in Italia come torta salata, è una preparazione da forno a base di pasta sfoglia o brisée. La quiche racchiude al suo interno una golosa farcia che è possibile realizzare abbinando un'infinità di ingredienti. Esistono molte ricette per fare un'ottima torta salata; quella che prepareremo oggi è una torta salata con i peperoni molto buona e saporita. Oltre ai peperoni, il Taleggio Dop Cademartori sarà un ingrediente principe per conferire cremosità e un gusto deciso a questa squisita torta salata. Per preparare la torta salata con peperoni, prendete una ciotola larga e disponetevi al suo interno la farina a fontana. Tagliate a pezzetti il burro e mettetelo al centro della fontana, amalgamate molto bene la farina col burro sfregando con la punta delle dita, fino ad ottenere delle grosse briciole. Fate nuovamente la fontana e versateci 5-6 cucchiari di acqua fredda; cominciate ad impastare velocemente e quando l'impasto sarà liscio e omogeneo, formate una palla e avvolgetela nella pellicola. Mettete in frigorifero a riposare per almeno un'ora.

Nel frattempo lavate i peperoni e infornateli in forno preriscaldato a 200° cospargendoli leggermente con un po' di olio extravergine di oliva. Cuocete fino a che non si saranno ammorbiditi, poi sfornateli, lasciateli raffreddare e privateli della buccia e dei semi quindi tagliateli a strisce. In una ciotola sbattete l'uovo con un po' di sale e di pepe, aggiungete la panna, i peperoni e il Taleggio DOP Cademartori precedentemente tagliato a pezzetti. Amalgamate delicatamente il tutto. Riprendete l'impasto per la pasta brisée e stendetelo. Imburrate una tortiera tonda e posizionatevi sopra l'impasto ricoprendola, quindi tagliate la pasta in eccesso. Riempite la base della torta con il composto di peperoni e Taleggio Cademartori, poi infornate in forno preriscaldato a 200° e cuocete per circa 30 minuti.

Fate intiepidire la torta salata con peperoni prima di tagliarla.