

Torta salata radicchio e peperoni



Arriva il freddo e si passa sempre più tempo in casa, anche nel fine settimana. La domenica mattina si fa il brunch, quindi oggi FraSi in cucina vi propone una semplicissima torta salata di pasta brisè con radicchio e peperoni.

Ingredienti

1 rotolo di pasta brisè
1/2 cipolla
1 carota
1 peperone giallo
1/2 radicchio romano
1 uovo
100 g di ricotta
olio evo
sale e pepe

Tagliate finemente la cipolla, sbucciate la carota e tagliatela a cubetti piccoli. Versate un filo d'olio evo in una padella e fate un soffritto con cipolla e carota.

Nel frattempo lavate il peperone, privatelo del picciolo, dei semi e dei filamenti, e poi tagliatelo a cubetti. Mettete il peperone a cuocere in padella a

fuoco medio.



Lasciate cuocere il peperone nel soffritto per circa 10/12 minuti. Nel frattempo lavate accuratamente le foglie di radicchio, spezzatele grossolanamente e fatele saltare in padella per circa 2 minuti insieme ai cubetti di peperone.



Versate il tutto in una ciotola, aggiungete la ricotta e un uovo e mescolate fino ad ottenere il composto con cui andrà riempita la torta.



Aggiustate di sale e pepe.

Srotolate la pasta brisè e mettetela all'interno di una teglia a bordo basso rivestita di carta da forno.

Bucherellate il fondo della pasta brisè con una forchetta e versate all'interno il ripieno. Dopodiché richiudete all'interno il bordo di pasta brisè.



Infornate in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)