

# TORTA SALATA AI POMODORI (1 torta)

**DIFFICOLTÀ: FACILE**

## **INGREDIENTI:**

- 1 sfoglia tonda
- 3-4 pomodori cuore di bue
- 2-3 pomodori peretti
- 1 manciata di cherry o datterini
- 1-2 burrata
- Qb sale & pepe
- Qb olio d'oliva
- Qb basilico

## **PROCEDIMENTO:**

- ✓ Lavare i pomodori e tagliarli a fette da 1cm di spessore circa
- ✓ Srotolare la sfoglia su una leccarda, bucare il fondo e adagiare i pomodori in modo sparso su tutta la superficie lasciando un bordo di 1cm circa
- ✓ Condire i pomodori con sale, pepe e un goccio di olio d'oliva. Ripiegare il bordo lasciato sui pomodori e infornare a 220°C per 25 minuti circa, la sfoglia deve risultare dorata
- ✓ Togliere dal forno, mettere su una griglia e lasciar intiepidire (o raffreddare). Aggiungere una burrata precedentemente tagliata a metà, un goccio di olio d'oliva e qualche fogliolina di basilico fresco

## **TEMPI:**

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 25 minuti circa

## **NOTE:**

Sul fondo della torta spalmare del caprino fresco prima di adagiare i pomodori, oppure qualche cucchiaino di tapenade di olive. Volendo intercalare i pomodori con altra verdura estiva (nel caso delle melanzane, meglio se sbollentate prima)

## **CHI LA MANGIA?**

GLUTENFREE, VEGETARIANA, VEGANA