Tatin di pomodoro

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 200 g di Pomodorini
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 mazzetto di Rosmarino
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Sciacquate il rosmarino, mondatelo e tritatene la metà delle foglie. Lavate i pomodorini, asciugateli e tagliateli a metà, salateli e lasciateli capovolti su carta assorbente per 10 minuti circa. Preriscaldate il forno a 200°C. Versate un filo di olio sul fondo di uno stampo per torte. Cospargete con le foglioline di rosmarino, disponetevi i pomodori con la parte tagliata verso l'alto, srotolate la sfoglia e adagiatela sopra i pomodori, facendo scivolare i bordi tra questi e lo stampo. Punzecchiate con una forchetta la superficie della pasta, in modo che non si gonfi durante la cottura, e infornate per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo togliete dal forno, fate scorrere la punta di un coltello lungo il bordo della teglia per staccare la pasta, dopodiché rovesciate la torta su un piatto di portata e servite

45

8 8 persone

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri