

Buitoni



Torta salata senza glutine con peperoni e formaggio di capra

Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta sfoglia senza glutine
- 2 Peperoni
- 1 spicchio di Aglio
- 80 g di Formaggio di capra
- 3 cucchiaini di Olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Lavate e pulite i peperoni e fateli a fettine, eliminando i filamenti bianchi e i semi. Fateli rosolare in padella con l'olio e uno spicchio di aglio. Regolate di sale e pepe e lasciate cuocere coperti per una decina di minuti. Srotolate la sfoglia e sistematele nella teglia con la sua carta forno e sistematevi all'interno i peperoni, evitando di versare anche il liquido che hanno rilasciato. Tagliate il formaggio di capra in fette spesse e disponetele sui peperoni. Infornate a 180° gradi per 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 50

⊕ 8 8 persone