



Torta salata con feta e peperoni

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée Rettangolare
- 200 ml di panna fresca
- 2 uova
- 200g di feta
- 3 peperoni gialli dolci
- 3 peperoni rossi dolci
- q.b. erba cipollina
- 1 pizzico di sale

Preparazione

1. Lavare i peperoni, inciderli e togliere i semi all'interno.
2. Mescolare insieme le uova, la panna, il sale e l'erba cipollina tritata grossolanamente.
3. Preriscaldare il forno a 200°C. Srotolare la pasta e sistemarla nella teglia. Versare all'interno la farcitura, poi sistemare sopra i peperoni, che affonderanno leggermente e sbriciolare qua e là la feta con le mani.
4. Infornare la torta per 25 minuti a 200°C.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	22.65 g
Energia	291.96 kcal
grassi	17.36 g
Fibra	1.79 g
Proteine	10.7 g
Grassi saturi	9.04 g
Sodio	829.32 mg
zuccheri	6.13 g

🕒 45

⊕ 6