



Torta salata con feta e peperoni

Torte Salate

🕒 45m

👥 6



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0 cucchiaino da tavola	Energia	291,96 kcal
Calcio	190,01 mg	Ferro	1,04 mg
Potassio	281,32 mg	Carboidrati	22,65 g
Zuccheri	5,6 g	Fibra	1,79 g
Sodio	836,22 mg	Grassi	17,36 g
Grassi saturi	9,04 g	Proteine	10,7 g

Preparazione

PASSAGGI 1 Lavare i peperoni, inciderli e togliere i semi all'interno.

PASSAGGI 2 Mescolare insieme le uova, la panna, il sale e l'erba cipollina tritata grossolanamente.

PASSAGGI 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.

PASSAGGI 4 Infornare la torta per 25 minuti a 200°C.