

Torta Ai Peperoni

Lavate i peperoni, divideteli in due, privateli del gambo, dei semi e dei filamenti bianchi interni e tagliateli a striscioline. Scaldare l'olio in un tegame e fatevi appassire la cipolla affettata sottilmente. Quando comincia a prendere colore, unitevi i peperoni, insaporite con sale e pepe e lasciateli cuocere a fuoco dolce e a recipiente coperto per una ventina di minuti. Controllate spesso la cottura: i peperoni dovrebbero cuocere con la sola acqua di vegetazione, senza aggiunta di liquido ma, se tendessero ad attaccare, potete aggiungere un cucchiaino d'acqua. Quando sono cotti e ben asciutti, spegnete la fiamma e mentre si intiepidiscono, preparate la pasta. Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana e versatevi l'olio, un pizzico di sale e un bicchiere scarso di acqua tiepida. Cominciate ad amalgamare gli ingredienti con una forchetta e poi lavorate la pasta con le mani fino ad averla liscia ed elastica ma abbastanza morbida. Raccoglietela a palla, copritela con un canovaccio piegato in quattro e preparate il ripieno. Sbattete le uova in una ciotola unitevi la ricotta, il parmigiano grattugiato, sale e pepe e amalgamate bene; aggiungete tutto il contenuto della padella e completate con cinque o sei foglie di basilico spezzettate. Dividete la pasta in due parti di cui uno poco pi? grande dell'altro e, con il mattarello, stendete il pezzo pi? grande in una sfoglia sottile. Ungete leggermente una tortiera da crostate [del diametro di 28 cm] e foderatela con la sfoglia preparata. Versatevi il composto di peperoni, pareggiatelo quindi stendete anche il secondo pezzo di pasta e appoggiatelo sul ripieno. Con un coltellino ritagliate la pasta in eccesso e pizzicatela tutto intorno per unire i due dischi. Con un pennello ungete leggermente la superficie della torta, bucatela in pi? punti con i denti di una forchetta e mettetela nel forno gi? scaldato a 200 gradi lasciandola cuocere per circa tre quarti d'ora. Servitela tiepida o fredda.

Ingredienti

Per La Pasta:

300 G Farina

3 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine

Sale

Per Il Ripieno:

4 Peperoni Gialli

1 Cipolla

200 G Ricotta Di Pecora

2 Uova

2 Cucchiaini Formaggio Parmigiano Grattugiato

2 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine

Basilico

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 65 minuti.