

Torta primavera



Autore: Marisa

Categoria: Torte Salate

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo di preparazione: 20min

Tempo di cottura: 40min

Stagione: Primavera



Ingredienti

- 400g. di pasta sfoglia
- 4 zucchine
- 1 cipolla rossa media
- 3 peperoni (uno rosso - uno giallo - uno verde)
- 4 foglie di basilico
- 1 dado vegetale
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 100g. di formaggio emmenthal a fette
- sale q.b.

Preparazione

Lavare ed affettare le verdure. Scaldare l'olio di oliva in un tegame e aggiungere le verdure, il basilico, il dado, cuocere il tutto per circa 20 minuti, salare a piacere e lasciare raffreddare. Stendere la pasta in una teglia, lasciando i bordi alti, aggiungere all'interno le verdure precedentemente preparate e coprire con le fettine di formaggio. Mettere in forno a 180°C per 20 minuti, servire tiepida.