



Torta di peperoni

Ingredienti

un rotolo di pasta sfoglia

un peperone rosso

un peperone giallo

provola affumicata

25 g di cracker senza sale

due grosse manciate di olive nere

E' stato un amore a prima vista quello tra e me e questa torta...sarà che è giallo rossa, sarà che adoro la pasta sfoglia, sarà che sono golosa di peperoni, poi ci mettiamo che sta arrivando l' estate...

Arrostire i peperoni.



Spellarli e ridurli in filetti.



Nel mixer tritare i cracker con le olive e disporli sulla base dove in precedenza avrete fatto dei buchetti con la forchetta affinché in cottura non si gonfi.



Mettere una striscia di peperone, una di formaggio e un'altra di peperone alternando i colori.





Cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 minuti. Io non ho utilizzato né olio né sale.
E' una ricetta del sito misya.info personalizzata.