

# TORTA CON LA PEPERONATA

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina,
- 150 g di burro (o margarina),
- sale.

Per il ripieno:

- 5 peperoni carnosì,
- 3 pomodori,
- 1 cipolla,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete la farina a fontana sul piano di lavoro, impastatela velocemente con il burro ammorbidito e il sale, tiratela a sfoglia con il matterello a circa mezzo centimetro di spessore.

Adagiatela in una tortiera ben imburata facendola risalire anche sui bordi.

Lavate i peperoni, eliminate i semi e filamenti bianchi, tagliateli a larghe falde, metteteli in un tegame, unite i pomodori spellati a cubetti, la cipolla a fettine, salate, pepate e irrorate di olio.

Coprite e cuocete a fuoco medio fino a quando i peperoni sono ancora duri.

Versate la peperonata nella tortiera, aggiungete alcune foglie di basilico, ripiegate un po' del bordo della pasta tutto attorno verso l'interno.

Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa quaranta minuti.

Servite la torta tiepida.