

TORTA DI PEPERONI AL CURRY

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di pasta sfoglia,
- 4 porri piccoli,
- 2 peperoni grandi,
- 3 uova,
- 20 cl di panna fresca,
- 50 g di pancetta affumicata tagliata a dadini,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaino di curry in polvere,
- farina,
- 1 mestolo di brodo caldo,
- 1 pizzico di sale.

Mondate i porri privandoli della radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure e riduceteli a rondelle.

Private i peperoni del picciolo, tagliateli a pezzetti e rosolateli con i porri per 3-4 minuti nell'olio.

Unite poi un mestolo di brodo caldo, in cui avrete sciolto il curry, salate a piacere e cuocete per 5-6 minuti.

Rosolate per un minuto in un padellino antiaderente la pancetta senza aggiungere condimento.

Sbattete le uova con la panna e un pizzico di sale.

Stendete la pasta su un piano infarinato e con essa foderate una tortiera ricoperta di carta forno.

Distribuitevi sopra le verdure, la pancetta e il composto di uova e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 30-35 minuti.

Servite subito.