

TORTA RUSTICA DI VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

- 180 g di farina,
- 70 g di burro,
- 6 cucchiaini di yogurth intero,
- 450 g di pomodori,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 250 g di funghi coltivati,
- 1 peperone verde,
- 1 peperone rosso,
- 100 g di formaggio groviera grattugiato,
- 10 olive nere snocciolate,
- origano,
- sale,
- pepe.

Setacciate la farina in una terrina capace, unite una presa di sale, una macinata di pepe, un pizzico di origano, 50 g di burro ammorbidito e a pezzetti e lo yogurth.

Lavorate il tutto con le mani, raccogliete a palla l'impasto ottenuto e fatelo riposare coperto per 10 minuti.

Trascorso il tempo indicato, rivestite con la pasta il fondo e i bordi di una teglia di 25 cm di diametro, imburrata, quindi passatela nel forno già caldo (200°) e fatela cuocere a bianco per 15 minuti.

Nel frattempo lavate i pomodori, privateli della buccia e dei semi, spezzettate grossolanamente la polpa con una forchetta e ponetela in una casseruola.

Unite un pizzico di sale, una macinata di pepe, lo zucchero, 1 cucchiaino di origano, la cipolla mondata e tagliata ad anelli sottili e gli spicchi d'aglio schiacciati.

Fate cuocere a calore moderato, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, per circa 20 minuti, o fino a quando la salsa sarà densa.

Lavate i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, quindi tagliateli ad anelli sottili e teneteli da parte.

Mondate i funghi, strofinandoli con un telo umido per eliminare ogni residuo di terriccio, e riduceteli a fettine sottili.

Distribuite la salsa nella pasta già cotta, copritela con uno strato di funghi e uno di peperoni, infine cospargete il ripieno con il formaggio grattugiato e guarnite con le olive nere.

Passate nuovamente la torta nel forno e toglietela dopo una decina di minuti, quando il Groviera si sarà sciolto formando una crosticina dorata.

Servite subito.