

TORTINE RIPIENE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 230 g di farina,
- 150 g di burro,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaio di yogurth intero,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 peperone verde,
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche tritate,
- 450 g di pomodori maturi,
- 50 g di formaggio groviera grattugiato,
- 40 g di filetti d'acciughe,
- 1 manciata di olive nere,
- sale,
- pepe.

Setacciate la farina in una terrina capace, unite una presa di sale, il tuorlo dell'uovo, 100 g di burro a dadini, lo yogurth e l'albume leggermente sbattuto, quindi lavorate bene il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Raccoglietelo a palla e fatelo riposare nel frigorifero, coperto, per mezz'ora.

Fate fondere una noce di burro in una casseruola e rosolatevi la cipolla tritata, gli spicchi d'aglio schiacciati e il peperone, mondato e ridotto a listerelle, a calore moderato per 5-6 minuti.

Mescolate e proseguite la cottura per 10 minuti, dopodiché alzate la fiamma, lasciate addensare il composto per un paio di minuti, infine unite le erbe aromatiche, regolate di sale e pepe e togliete dal fuoco.

Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, ricavando una sfoglia sottile, dividetela in sei parti uguali e con queste rivestite il fondo e i bordi di sei piccole teglie individuali, precedentemente imburrate.

Bucherellate la pasta con i rebbi di una forchetta e fate cuocere le tortine a bianco, nel forno caldo (200°) per 10 minuti.

Trascorso questo tempo togliete le tortine dal forno e riempitele con il soffritto di peperone, suddiviso in parti uguali.

Ricopritelo con i pomodori, mondati e ridotti a fettine sottili, cospargete il tutto con il Groviera grattugiato, infine decorate con le acciughe e le olive nere.

Passate nuovamente le tortine nel forno (180°) e lasciatele cuocere per altri 25 minuti.

Servitele tiepide.