

TORTINE RIPIENE 2

Ingredienti per 6 persone:

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

In una terrina capiente setacciate la farina, unite un pizzico di sale, il tuorlo dell'uovo, 100 g di burro e lo yogurth, aggiungete anche l'albume leggermente sbattuto e impastate bene tutti gli ingredienti, formate una palla che coprirete con una pellicola trasparente e riponete in frigorifero per 30 minuti.

In una casseruola fate sciogliere una noce di burro e mettete a rosolare la cipolla, gli spicchi d'aglio schiacciati e il peperone tagliato a strisciole.

Mescolate bene e fate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti; quindi alzate la fiamma e lasciate consumare per un paio di minuti, infine aggiungete le erbe aromatiche, regolate di sale e pepe.

Togliete dal fuoco e tenete da parte a far raffreddare.

Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta sottilmente con il mattarello, dividetela in 6 parti e con queste foderate completamente 6 piccole teglie individuali precedentemente imburrate e infarinate.

Bucate il fondo di ogni tortina con la forchetta e cuocete a bianco in forno caldo (200°) per una decina di minuti.

A questo punto togliete dal forno e riempite ogni tortina con il composto preparato, che avrete cura di distribuire in parti uguali.

Ricoprite con i pomodori mondati e tagliati a fettine sottili, quindi decorate con filetti d'acciughe e le olive nere.

Rimettete nel forno (180°) e lasciate cuocere per altri 25 minuti.

Trascorso questo tempo sfornate e servite leggermente tiepidi.