

TORTA DI VERDURE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia per torte salate,
- 2 cipolle,
- 2 zucchine,
- 2 melanzane,
- 2 peperoni,
- 2 pomodori rossi,
- 1 cucchiaino di capperi,
- olio extravergine d'oliva,
- sale.

Tagliate le verdure a pezzetti, mettetele in un tegame con i capperi, un po' d'olio, salate e lasciate cuocere il tutto per circa 20 minuti, lasciandole asciugare bene.

Intanto foderate con un disco di pasta sfoglia una teglia infarinata, mettetevi le verdure e passate in forno caldo (180°C) per circa 30 minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare e servite.