

TORTA RUSTICA CON OLIVE E ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 300 g di olive in salamoia,
- 100 g di filetti di acciuga,
- 6 cucchiaini d'olio,
- pepe.

Sciacquare e tagliare a pezzettini le olive.

Unirvi i filetti di acciuga tagliati a pezzetti, irrorare con olio, pepare e mescolare.

Coprire la pasta con il composto lasciando liberi i bordi.

Arrotolare la pasta formando un cilindro e avvolgerlo su se stesso a spirale.

Ungere la teglia, disporvi la pasta ripiena, ungerla in superficie e cuocere in forno a 180° per 40'.