

TORTA ALLE VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina, più un poco per lo stampo,
- 200 g di burro,
- sale.

Per farcire:

- 500 g di melanzane,
- 400 g di peperoni,
- 200 g di fagiolini,
- 200 g di pomodori,
- 2 cipolloni,
- 50 g di olive nere denocciolate,
- un uovo,
- 20 g di basilico,
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva,
- sale.

Lavorate la farina, il burro, un pizzico di sale e 100 g di acqua fredda.

Ponete l'impasto al fresco e lasciate riposare per mezz'ora.

Sbucciate le melanzane.

Tagliatele a dadini, salatele e gettatele per qualche minuto in abbondante acqua salata, quindi strizzatele con delicatezza e lasciatele asciugare su carta da cucina.

Arrostite i peperoni e spellateli.

Versate i pomodori in acqua bollente per un minuto.

Togliete la pelle e tagliateli a rondelle.

Mondate i fagiolini, sciacquateli e tuffateli in acqua bollente.

Lasciateli cuocere per 15 minuti, poi scolateli e passateli velocemente sotto acqua fredda per mantenerne il colore.

Mettete l'olio in un tegame basso e largo.

Fatevi imbiondire i cipollotti affettati sottilmente, quindi aggiungete i pomodori e le olive.

Lasciate insaporire per qualche minuto, poi unite i cubetti di melanzane e fate cuocere per 10 minuti circa.

Completate con i fagiolini e i peperoni.

Salate, cospargete il tutto con il basilico tritato, mescolate e dopo un minuto togliete dal fuoco.

Tirate la pasta allo spessore di 2 mm e dividetela in due parti.

Con una parte rivestite uno stampo rotondo (di 24 cm di diametro), imburrate e infarinato.

Farcite con le verdure precedentemente preparate.

Infine chiudete la torta con l'altro disco di pasta.

Spennellate con l'uovo sbattuto e infornate a 200 gradi per 30 minuti circa.

Il piatto può essere servito anche tiepido.