# CROSTATA DI POMODORI 2

Ingredienti per 6 persone:

- Una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 3 pomodori maturi,
- 5 sottilette,
- 100 ml. di panna,
- 3 uova (2 intere e un tuorlo),
- una noce di margarina,
- sale,
- pepe.

Fate scongelare la pasta sfoglia e stendetela in una tortiera unta con margarina.
Lavate e sbucciate i pomodori, svuotateli dei semi e tagliateli a spicchi.
In una terrina sbattete le uova con la panna e con le sottilette tagliate a pezzetti, salate e pepate.
Ponete i pomodori sulla pasta sfoglia che avrete punto con i denti di una forchetta e versatevi sopra delicatamente il composto di uova, panna e formaggio.
Rigirate i bordi della pasta e mettete a cuocere nel forno a 180° per 45 minuti circa.
Servite la torta tiepida o fredda.