TORTA DI POMODORI

Ingredienti:

- 400 g di pasta sfoglia,
- 4 pomodori maturi,
- poche foglie di basilico,
- 150 g di fontina,
- 1 cucchiaino di origano,
- 1 spicchio d'aglio,
- poco burro,
- poca farina,
- olio,
- sale,
- pepe.

Foderate uno stampo per crostate precedentemente imburrato con la pasta sfoglia e poi bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.
Lavate i pomodori e affettateli; tagliate la fontina a piccoli dadini.
Distribuite sulla pasta una parte della fontina, poi adagiatevi le fette di pomodoro sovrapponendole leggermente.
Salate, pepate, unite il basilico e l'aglio tagliato a filetti, spolverizzate con l'origano, irrorate con un filo d'olio e spargete col formaggio rimasto.
Mettere in forno già caldo a 180° per 35-40 minuti.