

TORTA DI FAVE E PISELLI

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 100 g di burro,
- sale.

Per il ripieno:

- 300 g di fave secche,
- 300 g di piselli secchi,
- 300 g di patate,
- 2 uova,
- 1 cipolla,
- 60 g di burro,
- sale,
- pepe.

Tenete a bagno i piselli e le fave per una notte.

Sgocciolateli e fateli insaporire in un tegame con il burro e la cipolla tritata per circa mezz'ora.

Intanto preparate la pasta mescolando la farina con il burro, un po' d'acqua e il sale.

Imburrate e infarinate una tortiera, adagiatevi la pasta stesa a disco con il matterello.

Passate al tritaverdure le fave e i piselli, versate il passato in una terrina, incorporatevi le uova, regolate sale e pepe e versate il composto nella tortiera.

Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa mezz'ora.