

TORTA DI PEPERONI

Ingredienti per 6 persone:

- 5 peperoni colorati,
- 2 pomodori maturi,
- 1 cipolla,
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Insaporite i peperoni tagliati a pezzetti con la cipolla tritata e un po' di olio.

Aggiungete i pomodori spellati e tagliati a cubetti.

Salate e pepate.

Togliete dal fuoco quando i peperoni sono ancora al dente.

Foderate una teglia con la pasta sfoglia scongelata, riempietela con il composto di peperoni e cuocete in forno a 170°C per 3/4 d'ora.

Servite tiepida.