

## ANTIPASTI

# Torta di peperoni al curry

## DOSI

**6 persone**

## PREPARAZIONE

**1 h 10 min**

## ■ Ingredienti per 6 persone

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| Pasta sfoglia                         | 250 g        |
| Porri piccoli                         | 4            |
| Peperoni grandi                       | 2            |
| Uova                                  | 3            |
| Panna fresca                          | 20 cl        |
| Pancetta affumicata tagliata a dadini | 50 g         |
| Olio d'oliva extra-vergine            | 3 cucchiiai  |
| Curry in polvere                      | 1 cucchiaino |
| Farina                                |              |
| Brodo caldo                           | 1 mestolo    |
| Sale                                  | 1 pizzico    |

## ■ Preparazione

- 1 Mondate i porri privandoli della radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure e riduceteli a rondelle. Private i peperoni del picciolo, tagliateli a pezzetti e rosolateli con i porri per 3-4 minuti nell'olio.
- 2 Unite poi un mestolo di brodo caldo, in cui avrete sciolto il curry, salate a piacere e cuocete per 5-6 minuti. Rosolate per un minuto in un padellino antiaderente la pancetta senza aggiungere condimento.
- 3 Sbattete le uova con la panna e un pizzico di sale. Stendete la pasta su un piano infarinato e con essa foderate una tortiera ricoperta di carta forno.
- 4 Distribuitevi sopra le verdure, la pancetta e il composto di uova e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 30-35 minuti. Servite subito.