

CROSTATA RUSTICA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
1	Confezione di pasta frolla surgelata
1	Peperone verde
1	Peperone giallo
1	Peperone rosso
4.	Pomodori da sugo
2	Piccole cipolle
4 cucchiari	Olio di oliva
	sale

PREPARAZIONE:

Fate scongelare la pasta frolla. Intanto dividete i peperoni a metà, mondateli dei semi e delle coste bianche interne, arrostiteli sulla griglia e riduceteli a striscioline. Tuffate velocemente i pomodori in acqua bollente, pelati e divideteli a spicchi. Mondate e tagliate a spicchi anche la cipolla. Scaldate in un tegame tre cucchiari d'olio, unite le verdure e lasciatele appassire a recipiente coperto. Salate e pepate abbondantemente. Con la pasta frolla rivestite una tortiera, disponetevi le verdure, quindi irrorate con il cucchiario d'olio rimasto. Cuocete la crostata in un forno riscaldato a 200° per 30 minuti circa e servite tiepida o calda.