



Torta salata di Lorella - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

crostata salata - tonno - patate

dagli appunti di piera:

pasta sfoglia anche quella surgelata e poi scongelata

150 g di tonno sott'olio

2 grosse patate

4 uova

3 pomodori

2 spicchi di aglio

Origano

Olio di oliva

Sale, pepe

Lavate e asciugate i pomodori; tagliateli a fette non troppo sottili.

In una padella, fate scaldare un filo di olio e fatevi saltare le fette di pomodoro per qualche minuto su fiamma vivace; spolverizzateli quindi con l'origano.

Pelate le patate, lavatele, tagliatele a fette e scottatele per cinque minuti in abbondante acqua bollente; scolatele.

Tritate l'aglio. Scolate il tonno dal suo olio e sminuzzatelo con una forchetta. In una ciotola rompete tre uova e sbattetele con un pizzico di sale e pepe.

Scaldate il forno a 230°. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e con essa foderate una tortiera di 22 cm di diametro rivestita con carta da forno. Distribuite sulla pasta le patate, il tonno, i pomodori e l'aglio, alternandoli. Spolverizzate con l'origano e coprite il tutto con le uova sbattute.

Sbattete l'uovo rimasto e con esso spennellate i bordi della pasta sfoglia. Infornate la torta per trenta minuti e fatela intiepidire prima di servirla.