



Torta Salata di Piera - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Torte salate - tonno - pomodori  
di Piera

pasta sfoglia anche quella surgelata e poi scongelata  
150 g di tonno sottolio  
2 grosse patate  
4 uova  
3 pomodori  
2 spicchi di aglio  
Origano  
Olio di oliva  
Sale, pepe

1 - 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; spolverizzate quindi con l'origano.

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

3 - 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.

4 - 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.

5 - 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.