

Torta semidolce ai peperoni



Ho arrostito in forno 2 peperoni rossi e li ho pelati, ho sbollentato 2 pomodori da sugo e li ho pelati, ho tagliato a listarelle i peperoni e a pezzetti i pomodori.

Ho soffritto leggermente con olio in padella uno spicchio d'aglio, ho aggiunto peperoni e pomodori, 1 cucchiaino di aceto balsamico di modena (ce ne va meno se è un'aceto balsamico tradizionale invecchiato a lungo e dal sapore più marcato) e un cucchiaino di zucchero di canna, ho tolto l'aglio, aggiustato di sale e pepe, cotto un paio di minuti.

100 gr. di farina 00
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 pizzico di bicarbonato
1 pizzico di sale
vino bianco q.b. per impastare

Si impastano tutti gli ingredienti velocemente e si mette in frigo per mezz'oretta.

Poi si stende col mattarello in due dischi sottili (devono essere trasparenti) e si riempie con il ripieno di peperoni, facendo un cordoncino tutt'intorno.

Si pennella con succo di mela limpido e si sparge un po' di zucchero di canna.

Si cuoce in forno caldo a 180 gradi fino a quando non è leggermente dorata in superficie.

