

## TORTA SALATA MEDITERRANEA



### **INGREDIENTI:**

2 dischi di pasta frolla, brisé o per pizza  
2 cipolle rosse  
100 gr. di olive nere  
3 pomodori per salsa  
capperi, una manciata  
origano fresco o secco  
basilico fresco  
1 spicchio di aglio  
sale, pepe, olio EVO

## **PREPARAZIONE:**

Pelare e tagliare a fettine le cipolle e metterle in acqua fredda per 30 minuti

denocciolare le olive

pelare i pomodori, tagliarli a pezzetti eliminando anche i semi

lavare foglie basilico

In una padella con olio EVO rosolare le cipolle tolte dall'acqua e asciugate fin quando saranno trasparenti, togliere e mettere da parte.

Nella stessa padella aggiungere, se necessario, olio EVO e rosolare l'aglio, aggiungere il pomodoro, l'origano, sale e pepe e cuocere a fuoco lento 30 minuti circa, spegnere, aggiungere basilico e lasciar raffreddare.

In una ciotola mettere le cipolle, i capperi e il pomodoro, amalgamare bene il tutto. Se necessario aggiustare di sale e pepe. Togliere eventuale liquido in eccesso.

In una tortiera oliata o con carta da forno metter e un disco di pasta, aggiungere il composto, coprire con il secondo disco di pasta, chiudere bene ai bordi e sigillare i due dischi, spennellare con olio e bucherellare la superficie con una forchetta.

Mettere in forno già caldo (200 gradi, ma questo dipende dal forno) e cuocere 30 minuti circa, ma anche qui dipende dal tipo di pasta che si usa.