

## Torta salata alle acciughe e olive nere

---

Come antipasto o accostate ad un aperitivo, le torte salate si prestano per qualsiasi occasione in particolare se amate gusti decisi ed equilibrati come quelli che si creano dall'unione delle acciughe, delle olive nere e del formaggio di capra.



30'



4 persone

### Ingredienti

1 Foglio di pasta sfoglia  
500 gr Formaggio di capra  
20 gr Timo fresco  
50 gr Olive nere denocciolate  
50 gr Filetto di acciughe sott'olio  
Q.b. Olio evo  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe  
1 Tuorlo d'uovo

## Procedimento

Iniziamo stendendo la pasta sfoglia a piacimento, su una tortiera o creando piccole monoporzioni.

Una volta stesa, disporre su di essa le fettine di formaggio, lasciando margine per il bordo.

Quindi adagiare le olive e le acciughe e guarnire con il timo fresco. Prima di infornare condire con un filo d'olio, sale e pepe e spennellare i bordi con il tuorlo d'uovo.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	190°	22'	/	0%	V3	ON

## Consigli dello chef

Bucherellare la pasta sfoglia prima di condirla così in cottura non si gonfierà.

Meglio prediligere un formaggio caprino a pasta dura o semi-dura piuttosto che una ricotta, la quale potrebbe rilasciare troppo siero in cottura