



Torta 7 vasetti salata con Prugne della California

Categorie: Antipasti, Merenda, Piatti al forno, Portate principali

Autore: Teresa Balzano



Tempo di preparazione: 01:00' - **Porzioni:** 6

Ingredienti

8	Prugne della California
200gr	scamorza
1	peperone
125gr	yogurt
200gr	farina
60ml	latte
3	uova
70ml	olio di semi
50gr	parmigiano
1/2	bustina lievito istantaneo per torte salate
1/2	cucchiaino sale

La famosa torta 7 vasetti si fa salata: facile da preparare, non serve bilancia e può essere arricchita con gli ingredienti che preferite. Qui in versione dolce-salata con i peperoni e le Prugne della California!

Procedimento

Grigliate il peperone e spellatelo. Eliminate i semi interni e tagliate la polpa a striscioline. Tagliate la scamorza e le prugne a pezzetti.

Procedete poi con la preparazione dell'impasto.

Versate in una ciotola lo yogurt, poi lavate e asciugate il vasetto in modo da usarlo per misurare gli altri ingredienti.

Allo yogurt unite l'olio, le uova e il latte e sbattete rapidamente con una frusta manuale. Aggiungete il sale, il parmigiano e la farina setacciata.

Mescolate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

A questo punto unite la scamorza, i peperoni e le prugne secche e amalgamate il tutto.

Imburrate e infarinate una teglia e versatevi il composto al suo interno.

Fate cuocere la torta 7 vasetti salata in forno caldo a 180 °C per circa 40 minuti. Fate la prova stecchino prima di sfornare.

Quando pronta lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di tagliare e servire.



Note:

Per la torta 7 vasetti salata potete scegliere anche lo stampo da plumcake o uno tradizionale tondo.

Se preferite una torta più bassa scegliete una teglia da 26 cm di diametro. L'altezza non influenzerà la morbidezza della torta.