Torta Salata

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	35 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

600 g courgette

olijfolie

zout

peper

De courgettes wassen en in vieren snijden, de zachte binnenkant eruit snijden. De courgettesticks diagonaal in stukken van 1 cm breed snijden.

Olijfolie in een koekenpan verhitten, de courgettesticks toevoegen en op een hoog vuur opbakken tot ze lichtbruin zijn. Met zout en peper op smaak brengen. Laten afkoelen. Het sap afgieten.

2 rollen bladerdeeg, rond, ongeveer Ø 32 cm

200 ml volle room

400 g ricotta

4 eieren

1 eigeel

2 el Parmezaanse kaas, geraspt

1 snufje nootmuskaat

zout

peper

De ronde bakplaat met bladerdeeg bedekken, het deeg laten overlappen.

Ricotta, room, eieren, eigeel en parmezaan mengen en de afgekoelde courgette toevoegen. Het mengsel met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen.

Het mengsel over het bladerdeeg verdelen en met het tweede bladerdeeg bedekken. Vervolgens de randen stevig tegen elkaar drukken.

De ronde bakplaat op de bakplaat in de koude gaarruimte plaatsen. Bakken.

Profi-bakken bladerdeeg 210 °C gedurende 35 Mins

Tips

De Torta Salata is beter snijdbaar als ze is afgekoeld.

Accessoires

Ronde bakplaat met TopClean, Ø 29 cm

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019