Torta salata

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	35 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

600 g di zucchine

olio d'oliva

sale

pepe

Lavare le zucchine, tagliarle in quattro parti ed eliminare l'interno morbido. Tagliare le coste di zucchine in obliquo ottenendo pezzi larghi 1 cm.

Scaldare l'olio d'oliva nella padella, aggiungere le zucchine e rosolare a fuoco vivo mescolando, fino a dorarle leggermente. Condire con sale e pepe. Lasciar raffreddare. Scolare il liquido.

2 rotoli di pasta sfoglia, rotonda, ø circa 32 cm

200 ml di panna intera

400 g di ricotta

4 uova

1 tuorlo d'uovo

2 CM di parmigiano, grattugiato

1 pizzico di noce moscata

sale

pepe

Rivestire la teglia rotonda con un rotolo di pasta sfoglia, lasciandolo sporgere sul bordo.

Mescolare ricotta, panna, uova, tuorlo d'uovo e parmigiano e aggiungere le zucchine raffreddate. Condire il composto con sale, pepe e noce moscata.

Distribuire il composto sulla pasta sfoglia e coprire con il secondo rotolo di pasta sfoglia, quindi unire i bordi premendo accuratamente.

Trasferire la teglia rotonda sulla teglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 210 °C per 35 Min.

Consigli

La torta salata si taglia meglio una volta raffreddata.

Accessori

Teglia rotonda con TopClean ø 29 cm

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019