Сельский средиземноморский соленый пирог

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	35 Mins
Порции	6
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

600 г цуккини

оливковое масло

соль

перец

Цуккини помыть и разрезать на четыре части, вырезать мягкую внутреннюю часть. Нарезать палочки цуккини наискосок на кусочки шириной 1 см.

Нагреть оливковое масло на сковороде, добавить цуккини и, помешивая, обжарить на сильном огне до слегка коричневатого цвета. Приправить солью и перцем. Дать остыть. Слить сок.

2 рулона слоеного теста, раскатанного в круг, диаметром прибл. 32 см

200 мл жирных сливок

400 г рикотты

4 яйца

1 желток

2 ст. л. пармезана, тертого

1 щепотка мускатного ореха

соль

перец

Выложить слоеное тесто на круглый противень, оставить тесто для накрытия пирога.

Смешать рикотту, сливки, яйца, желток и пармезан, добавить остывшие цуккини. Приправить массу солью, перцем и мускатным орехом.

Распределить массу на слоеном тесте и накрыть сверху вторым листом слоеного теста, плотно скрепить края.

Поставить круглый противень на противень и поместить в холодную камеру. Запечь.

Профессиональная выпечка слоенного теста 210 °C в течение 35 Mins

Советы

Сельский средиземноморский соленый пирог лучше нарезается охлажденным.

Аксессуары

Круглый противень с покрытием TopClean диаметром 29 см

Противень

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019