



Сельский средиземноморский соленый пирог



Приготовление 30 Mins
Время 35 Mins
приготовления
Порции 6
прибор Comhair-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 слоеного 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

