

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :8;9;10;11;12;13

SUPERFICIE :600 %

PERIODICITÀ :Mensile□□

Facile con gusto

► 1 maggio 2021

con gusto | *chi ben comincia*

Zucchine per iniziare



Torta rustica con zucchine e ricotta

Ingredienti* Preparazione

Pasta sfoglia, 1 rotolo

Zucchine, 300 g

Fiori di zucca, 4

Ricotta, 300 g

Taleggio, 100 g

Uova, 2

Parmigiano, 50 g

Olio evo

Sale e pepe

*per uno stampo di 24 cm

Mondate le zucchine e tagliatele in obliquo a losanghe sottili, conditele con olio e sale e fatele cuocere in padella a fuoco vivace. Lavate e asciugate delicatamente i fiori di zucca, togliete il picciolo e apriteli delicatamente, quindi tagliateli in pezzi.

In un recipiente lavorate la ricotta con le uova e il formaggio grattugiato, condite con sale e pepe, in ultimo unite i fiori di zucca.

Foderate lo stampo con la pasta sfoglia e foratelo leggermente con una forchetta, mettete sul fondo uno strato di zucchine, unite le rimanenti alla ricotta e versate il composto sulle zucchine cercando di livellarlo bene. Tagliate il taleggio a cubetti e distribuitelo sulla torta.

Fate cuocere la torta in forno preriscaldato a 170°C per 40 minuti circa.

