

ANTIPASTI

# Torta salata zucchine, menta e Quartirolo

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

## Ingredienti (per 6/8 persone)

**Pasta brisè**

1 rotolo

**Zucchine**

4

**Quartirolo Cademartori**

150 gr

**Menta**

1 ciuffo

**Aglio**

1 spicchio

**Olio extravergine d'oliva**

4 cucchiari

**Sale**

Q.b

**Pepe**

Q.b

## Descrizione

Mondate le zucchine e tagliatele sottilmente per lungo con una mandolina. Scaldate in una padella l'olio con uno spicchio d'aglio tritato e saltate le zucchine per 5 minuti a fuoco vivo, devono rimanere croccanti. Aggiustate di sale e pepe. Stendete il rotolo di pasta brisé su una teglia ricoperta di carta forno e sbriciolate sopra la torta salata il formaggio Quartirolo Cademartori. Disponetevi le zucchine precedentemente passate in padella, un filo d'olio extravergine di oliva ed una macinata di pepe.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti, fino a doratura. Servite calda guarnendo all'ultimo con della menta fresca.