

ANTIPASTI

Torta salata zucchine, pancetta e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta brisé

2 rotoli

Zucchine

4

taleggio Cademartori

100 gr

Ricotta

250 gr

Pancetta a cubetti

60 gr

Scalognò

1

Uovo

1

Tuorlo

1

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiaini

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

In una padella fate soffriggere lo scalognò tritato l'olio extravergine di oliva. Aggiungete la pancetta e le zucchine tagliate a cubetti e fate rosolare per qualche minuto a fuoco medio.

In una terrina mescolate la ricotta con 1 uovo, le zucchine, la pancetta e il Taleggio Cademartori tagliato a cubetti, aggiustate di sale e pepe.

Stendete un rotolo di pasta brisé su di una pirofila ricoperta di carta forno, versate al suo interno il composto e ricoprite il tutto con delle strisce di pasta brisé. Spennellate la superficie con il rosso d'uovo per aiutare la doratura.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti.

Servite la torta salata calda guarnendo con del timo.