

ANTIPASTI

# Torta salata zucchine, speck, patate, Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 6/8 persone)

**Pasta brisé**

1 rotolo

**Pecorino Fresco DOP Cademartori**

100 gr

**Caprino Cademartori**

100 gr

**Latte**

1/2 bicchiere

**Zucchine**

2

**Patate**

2 medie

**Porro**

1

**Speck**

100 gr

**Timo**

1 rametto

**Olio extravergine d'oliva**

1 cucchiaino

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

## Descrizione

Mondate le zucchine e le patate e tagliatele sottili a rondelle. Tagliate a striscioline lo speck e fatelo soffriggere in una padella insieme al porro e 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Unite le zucchine e fatele cuocere a fuoco medio per 5 minuti.

A parte sbollentate le fettine di patate in acqua salata per circa 5 minuti, scolatele e mettetele da parte.

In una terrina lavorate il Caprino Cademartori con il Pecorino Fresco DOP Cademartori e mezzo bicchiere di latte, aggiustate di sale e pepe.

Stendete il rotolo di pasta brisé su di una pirofila a cerniera ricoperta di carta forno e fate un primo strato con il formaggi. Fate un secondo strato con le zucchine, le patate, il porro e lo speck.

Aggiustate di sale e pepe e guarnite con del timo fresco.

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

Servite la torta salata appena sfornata.