

ANTIPASTI

Torta salata zucchine e ricotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

Ingredienti (per 6 persone)

Zucchine

500 gr

Pecorino Romano

100 gr

Ricotta

250 gr

Uova

3 intere

Radicchio

2 cespi

Burro

1 cucchiaio

Pasta brisée

1 rotolo

Sale e Pepe

q.b.

Descrizione

La torta salata con zucchine e pecorino è una torta rustica facile da preparare, alla portata di tutti. Aggiungendo della ricotta otterrete un ripieno molto morbido e avvolgente. Per rendere questa ricetta ancora più interessante e caratteristica abbiamo deciso di utilizzare della pasta brisée per creare un guscio croccante che contrasti con il ripieno morbido.

Per dare sapore, oltre alla ricotta, che di per sé è delicata, utilizzeremo il Pecorino Romano DOP Cademartori che ci permetterà di ottenere una torta salata zucchine e ricotta gustosa e saporita. Per preparare la torta salata zucchine e ricotta preriscaldate il forno a 220 gradi. Mondate e lavate le zucchine e riducetele in rondelle dello spessore in un centimetro. Sciogliete il burro in una padella e cuocete le rondelle di zucchine per 10 minuti.

In una ciotola rompete le uova e mescolatele con la ricotta. Tagliate il Pecorino Romano DOP Cademartori a cubetti e aggiungetelo al composto. Regolate di sale e pepe e mescolate bene. Stendete la pasta brisée su una teglia ricoperta da carta forno e versatevi al centro il composto di zucchine, ricotta e Pecorino Romano DOP Cademartori. Ripiegate i bordi della pasta per creare un bordo più consistente. Infornate per 30 minuti. Fate intiepidire la torta prima di tagliarla a fette: in questo modo il ripieno sarà più compatto e ci permetterà di tagliarla facilmente.