

ANTIPASTI

Torta salata zucchine e pancetta

Difficoltà 

Preparazione  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Zucchine

400 gr

Taleggio DOP

200 gr

Pata brisè

1 rotolo

Pancetta affumicata

200 gr

Uova

3 intere

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Panna da cucina

200 ml

Olio extravergine d'oliva

3 cucchai

Descrizione

Per preparare la torta salata zucchine e pancetta iniziate pulendo le zucchine. Tagliate adesso sia le zucchine che la pancetta a cubetti. Mettete una padella piuttosto capiente sul fuoco con l'olio di oliva e rosolate i cubetti di pancetta. Aggiungete i cubetti di zuccina e, a fiamma alta, fate saltare per cinque minuti, poi spegnete il fuoco. In una ciotola rompete le uova e sbattetele leggermente assieme alla panna da cucina. Sistemate di sale e di pepe. Unite a questo composto di uova anche le zucchine e la pancetta, avendo cura di non trasportare anche l'olio di cottura. Tagliate il Taleggio Dop Vero Cademartori a tocchetti. Foderate uno stampo prima con carta forno e poi con il rotolo di pasta brisée. Sul fondo della torta versate 1/3 del composto di uova e panna. Sistemate uniformemente il Taleggio Dop Vero, poi versate il resto del composto di zucchine e pancetta. Ripiegate i bordi della pasta brisée per dare una forma di una torta e infornate a 180° per 30 minuti. Fate intiepidire la torta salata zucchine e pancetta prima di servirla.