

ANTIPASTI

Torta salata zucchine e prosciutto

Difficoltà 

Preparazione  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Zucchine

400 gr

Panna

100 ml

Uova

3 intere

Noce moscata

Q.b.

Prosciutto crudo dolce

300 gr

Latte

100 ml

Aglione

1 spicchio

Taleggio

200 gr

Olio extravergine d'oliva

3 cucchiaini

Pepe

Q.b.

Sale

Q.b.

Descrizione

Per preparare la torta salata zucchine e prosciutto iniziate tagliuzzando il prosciutto crudo in tanti pezzetti. Successivamente pulite e mondate le zucchine e poi tagliatele a rondelle. Tagliate adesso il Taleggio Dop Vero Cademartori a tocchetti. Mettete a scaldare in una padella l'olio con lo spicchio di aglio tritato. Aggiungete le zucchine e fate soffriggere a fuoco alto, aggiungete quindi una grattata di noce moscata. Abbassate la fiamma, aggiungete il prosciutto crudo e fate cuocere per 2 minuti.

In una ciotola rompete le uova, sbattetele leggermente e mescolatele con la panna da cucina, il latte e un pizzico di sale e pepe. Foderate con della carta forno e la pasta brisée una teglia da forno. Bucherellate la pasta brisée con i rebbi di una forchetta. Adagiate in modo uniforme sul fondo della torta le zucchine con il prosciutto crudo. Versate su di essi il composto di uova e panna. Aggiungete i tocchetti di Taleggio Dop Vero in modo omogeneo.

Spolverizzate con del pepe nero macinato fresco e infornate a 180° per 30 minuti. A cottura ultimata, fate intiepidire la torta salata zucchine e prosciutto prima di servire.