

ANTIPASTI

# Torta salata con zucchine, speck e Caprino

Difficoltà 

Preparazione  40 min

## Ingredienti (per 4 persone)

### Zucchine

500 gr

### Radicchio

2 cespi

### Aglione

1 spicchio

### Caprino Cademartori

300 gr

### Noce di burro

1 intera

### Speck

150 gr

### Uova

3 intere

### Pasta brisè

1 rotolo

### Sale

Q.b.

### Pepe

Q.b.

## Descrizione

Per preparare la torta salata con zucchine e speck, iniziate lavando e mondando le zucchine, poi tagliatele a rondelle. In una padella sciogliete il burro e fate soffriggere lo spicchio di aglio tritato. Tagliate lo speck a cubetti e rosolatelo con il burro e l'aglio. Aggiungete le rondelle di zucchine e fate rosolare bene a fuoco vivo. Cuocete le zucchine per 10 minuti rigirandole spesso.

In una ciotola rompete le uova e sbattetele leggermente. Aggiungete il Caprino di Latte Vaccino e la panna da cucina, regolate di sale, pepe e amalgamate bene il tutto. Foderate una teglia con della carta forno e successivamente adagiatevi la pasta brisée. Bucherellate il fondo della pasta con i rebbi di una forchetta.

Versate sul fondo della torta le zucchine e distribuitele in modo uniforme.

Ricoprite le zucchine con il composto di uova e Caprino di Latte Vaccino e infornate per 30 minuti, in forno preriscaldato, a 180°.

Terminata la cottura della torta salata con zucchine e speck, toglietela dal forno e fate raffreddare prima di tagliarla.