

ANTIPASTI

# Torta salata di zucchini e melanzane

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Provolone Cademartori**

100 gr

**Pomodori**

3 interi

**Zucchina**

1 intera

**Uovo**

1 intero

**Olio Extravergine d'oliva**

q.b.

**Menta e basilico**

q.b.

**Tallegio**

200 gr

**Sale**

Q.b.

## Descrizione

La torta salata è una sfiziosa preparazione da forno che può essere preparata con molti ingredienti diversi a seconda della disponibilità o della propria fantasia. Gustata calda oppure fredda, per un veloce pranzo al sacco o magari come aperitivo per una cena con ospiti, la torta salata è una ricetta che è sempre molto gradita. La ricetta che prepareremo è quella della torta salata di zucchini e melanzane: un'ottima accoppiata che verrà esaltata dal sapore del Provolone Cademartori, perfetto per donare un tocco in più di gusto e cremosità a questa buonissima preparazione. Per preparare la torta salata di zucchini e melanzane cominciate a pulire e lavare bene le verdure, poi tagliatele a rondelle. Intanto tagliate anche il Provolone Cademartori, a cubetti.

In una padella mettete un goccio di olio extravergine di oliva a scaldare, quindi versateci le zucchini e le melanzane tagliate e fatele friggere per qualche minuto. Quando saranno pronte scolatele dall'olio tamponandole con della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. In una teglia, foderata con della carta forno, adagiate la sfoglia e fatela aderire bene su tutti i lati. Bucherellatene il fondo con i rebbi di una forchetta e cospargete tutta la torta con i cubetti di Provolone Cademartori e le verdure. Sbattete l'uovo con un pizzico di sale e versatelo delicatamente sulla torta salata di zucchini e melanzane. Ripiegate i bordi della pasta sfoglia in eccesso verso l'interno e dategli una bella forma. Infornate in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti o fino a che la torta salata di zucchini e melanzane non risulterà bella dorata. Una volta pronta, sfornate e lasciate raffreddare qualche minuto prima di tagliarla e servirla.