Ricetta: **Torta salata con le zucchine**

Author: WWW.MISYA.INFO

A metà settimana una torta salata è quello che ci vuole. Per smorzare il dolce cioccolattoso di lunedì ecco una ghiottoneria,la ricetta della torta salata con le zucchine e la pancetta...da urlo! Questa ricetta mi fa tanto primavera per i suoi colori brillanti e per l'arrivo delle zucchine sulla mia tavola. Ma bando alle ciance, ecco a voi la mia ricetta per preparare la torta salata con le zucchine, se la provate, vedrete che sapore :P Buon mercoledì a chi passa di qui

Ingredienti per 6 persone:
1 rotolo di pasta sfoglia
2 zucchine
100 gr di pancetta
200 gr di mozzarella
2 uova
100 ml di latte
100 gr di ricotta
20 gr di parmigiano
sale
pepe
olio

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora
Procedimento per preparare la torta salata con zucchine e pancetta

Spuntare le zucchine e tagliarle a rondelle sottili. Fatele appassire in padella con un filo d'olio sale e pepe.

Dopo una decina di minuti, aggiungere la pancetta tagliata a dadini e una tazzina d'acqua e fate cuocere ancora 5 minuti.

In una terrina mescolare le uova con la ricotta, un pizzico di sale e pepe.

Aggiungere il latte e mescolare fino ad avere un composto omogeneo.

Rivestire una pirofila da forno con la pasta sfoglia e disporre al suo interno le zucchine e la pancetta.

Aggiungere la mozzarella tagliata a dadini e in ultimo versare sul ripieno il composto di uova, ricotta e latte.

Arrotolare i bordi della torta salata a mò di cordoncino quindi spennellateli con un pò di latte.
Infornate la torta salata con le zucchine a 180° e cuocere per circa 30 minuti.

Lasciar intiepidire la torta salata con le zucchine prima di tagliarla a fette e servirla

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO