

TORTE SALATE

Torta salata ai fiori di zucca: un piatto delizioso e versatile

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta salata ai fiori di zucca** è un **piatto versatile e delizioso**, ideale per ogni occasione, dal brunch alla cena. Questa [torta salata](#) unisce la delicatezza dei [fiori di zucca](#) con una **base croccante** e un **ripieno cremoso**, creando un **equilibrio perfetto di sapori e consistenze**.

Facile da preparare, questa ricetta è perfetta per chi desidera portare in tavola un **piatto gustoso e raffinato**, che valorizza **uno degli ingredienti più amati della cucina italiana**. *Segui la nostra ricetta passo dopo passo e scopri come realizzare una torta salata ai fiori di zucca che conquisterà tutti i palati. Prova la nostra ricetta semplice e collaudata.*

INGREDIENTI PER FARE LA TORTA

SALATA AI FIORI DI ZUCCA

PASTA SFOGLIA confezione - 1

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 5 cucchiaini da tavola

FIORI DI ZUCCA 15

PANNA FRESCA 200 gr

BASILICO 5 foglie

SALE

PEPE NERO

PER SPENNELLARE LA TORTA SALATA DI

FIORI DI ZUCCA

UOVO 1

LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola

COME FARE LA TORTA SALATA AI FIORI DI ZUCCA

- 1** inizia a cucinare la crema che utilizzerai per farcire la torta salata ai fiori di zucca: riunisci in una ciotola la panna, il parmigiano, le uova e mescola fino ad ottenere una crema omogenea.



2 Insaporisci il composto con il sale e il pepe, mescola ancora. A questo punto non ti resta che pulire i fiori di zucca, elimina il pistillo centrale.





- 3** Metti da parte i petali dei fiori di zucca. Srotola la sfoglia ed utilizzala per foderare lo stampo da 26 cm. di diametro. Buca il fondo della sfoglia con i rebbi di una forchetta. Distribuisci metà dei fiori di zucca a disposizione sul fondo della sfoglia.





4 Aggiungi il basilico sminuzzato a mano, versa la farcia e livellala in modo da distribuire uniformemente su tutta la superficie della torta.

Aggiungi i rimanenti fiori di zucca in superficie, facendo attenzione a disporli in modo armonico e uniforme.





5 Ripiega verso l'interno della torta salata l'eventuale eccesso di pasta sfoglia, taglia con una forbice l'eccesso di carta forno.

In una ciotola sbatti l'uovo con del latte.



6 Spennella con l'uovo sbattuto i bordi della torta salata e cuocila in forno statico a 200°C per 25 minuti. Una volta cotta, sforna la torta salata ai fiori di zucca e lasciala raffreddare prima di servirla.



SE TI È PIACIUTA LA TORTA SALATA AI FIORI DI ZUCCA PROVA ANCHE

[Strudel di melanzane](#)

[Torta salata patate e prosciutto](#)

[Torta salata al microonde](#)

[Torta rustica](#)

[Torta salata di zucchini](#)

QUESTE RICETTE: