

TORTE SALATE

Torta salata speck e zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta salata speck e zucchine** è una di quelle ricette da tenere sempre ben presente perchè risolve un sacco di situazioni: amici a cena all'ultimo momento, un pic nic da organizzare in velocità, un buffet da completare...insomma è una di quelle ricette pass partout.

Si tratta di una semplice **quiche di zucchine** arricchita da pezzetti di speck che conferiscono quel buon sapore affumicato. Potete variare la farcia a seconda dei vostri gusti con pancetta, prosciutto crudo o altri salumi e perché no, potreste cambiare anche le zucchine con altre verdure!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 250 gr

UOVA 3

PANNA 250 gr

SPECK 100 gr

ZUCCHINE 2

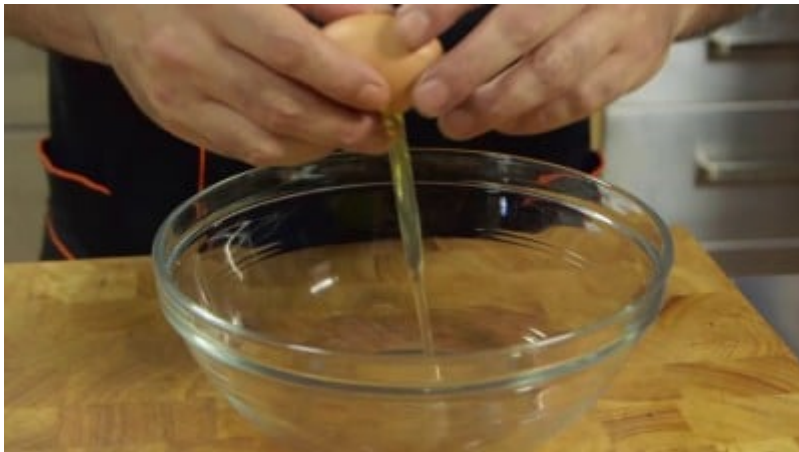
EMMENTHAL 100 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate le uova e fatele ricadere in una ciotola dove le sbatterete velocemente con una frusta a mano, giusto quanto serve per romperle un po'.



- 2 Aggiungete la panna alle uova e mescolate per amalgamare.



- 3** Tagliate lo speck a cubetti e mettetelo a rosolare in una padella antiaderente molto calda senza aggiungere alcun tipo di condimento.



- 4** Nel frattempo preparate le zucchine: togliete le estremità e tagliatele in quarti per il lungo, quindi rimuovete da ciascun quarto la parte più ricca di semi.



- 5** Tagliate le zucchine a bastoncini e fatele saltare nella stessa padella utilizzata per lo speck aggiungendo un giro d'olio extravergine d'oliva.



6 Foderate uno stampo di circa 26 cm di diametro con la pasta sfoglia, quindi bucherellatela con i rebbi di una forchetta.



7 Grattugiate l'emmental nel composto di uova e panna e mescolate.



8 Aggiungete anche lo speck e le zucchine e mescolate per miscelare bene gli ingredienti.
Pepate e salate il tutto a piacere.



9 Trasferite la farcia appena realizzata nella tortiera con la pasta sfoglia, livellatela bene ed

infnate a 200°C per circa 20 minuti o fino a che la superficie della farcia non risulti dorata.



10 Servite la torta sia tiepida che fredda.



CONSIGLIO

La farcia mi si è gonfiata tantissimo in cottura, ma poi, dopo poco mi si è afflosciata...è normale?

Normalissimo! La farcia è a base di uova, un po' come un soufflé si è gonfiato ma altrettanto velocemente è normale che si sgonfi.

Posso sostituire la pasta sfoglia con della pasta brisé?

Assolutamente si! Anzi il vantaggio della [pasta brisé](#) è che puoi prepararla direttamente tu a casa senza doverla acquistare perchè è facilissimo realizzarla, a differenza della [pasta sfoglia](#)!

Posso realizzare questa ricetta con farine senza glutine?

Certo, sul Forum di Cookaround già è stato affrontato il dilemma, leggi tutte le indicazioni delle cookine più esperte. [Brisé senza glutine.](#)