

TORTE SALATE

Boureki

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

500 g di farina
2 - 3 cucchiai di olio
sale
acqua tiepida.

PER FARCIRE

400 - 500 g di ricotta
200 g di patate
200 g di zucchine
un mazzetto di prezzemolo
1 spicchio di aglio
1 uovo
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la farina e disponetela a fontana, mettete al centro olio e sale e aggiungete acqua quanto basta in modo da ottenere un impasto morbido e liscio.



- 2 Lasciate riposare per 30 minuti, intanto tagliate le zucchine a rondelle sottili e mescolate bene con un cucchiaio la ricotta, l'uovo, il prezzemolo e l'aglio tritati, sale e pepe.



- 3 Stendete un quarto della pasta in una sfoglia sottile, ungete con un po' d'olio una tortiera e foderatela con la sfoglia.



- 4 Disponetevi uno strato di ricotta spalmandola con il leccapentole, poi le zucchine, ancora ricotta quindi le patate, continuando fino ad esaurimento degli ingredienti.





- 5 Stendete la sfoglia rimanente e mettetela sopra, fate dei segni diagonali con il coltello in modo da ottenere dei rombi, quindi ungete con olio e cuocete un'ora in forno a 200°C.

