

TORTE SALATE

Crostata di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Crostata di zucchine: una torta salata perfetta se avete voglia di preparare un rustico senza impazzire in cucina oppure se volete smaltire un po' di zucchine...

PER LA PASTA MATTÀ

300 g di farina 00
3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
2 cucchiaini di sale fino
acqua tiepida.

PER IL RIPIENO

1 kg circa di zucchine
olio
2 spicchi di aglio tritati
2 bicchieri di latte
sale
2 cucchiai di prezzemolo tritato fresco
125 g ricotta
3 cucchiai di parmigiano grattugiato
2 uova intere.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta matta mescolando tutti gli ingredienti indicati e metterla a riposare una mezz'ora.



- 2 In una padella larga mettere dell'olio extra vergine di oliva, l'aglio tritato, le zucchine tagliate a rondelle e due pizzichi di sale fino.

Far insaporire qualche minuto e aggiungere i due bicchieri di latte, portare a cottura.





3 A fuoco spento unire il prezzemolo e mescolare.





4 Quindi unire la ricotta, il parmigiano, le 2 uova intere e mescolare bene, regolare di sale.





- 5 Stendere normalmente la pasta matta sottile, adagiarla su una teglia di 30 cm di diametro ben unta, ritagliare la pasta lasciando i bordi alti, ungere bene anche i bordi, versarvi sopra tutto il ripieno e livellarlo.
Con i ritagli della pasta matta avanzata, reimpastarli, ristenderli sottili e fare delle striscioline per formare la grata sulla superficie.
Passare un filo d'olio sulla superficie ed infornare in forno caldo a 180° per 40 minuti circa.



