

TORTE SALATE

# Torta di patate e zucca

di: *Cookaround*

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



Cercate l'idea giusta per portare a tavola qualcosa di sfizioso la **torta di patate e zucca** è proprio ciò che a per voi! Facile da fare diventa anche un veloce svuotafriigo quando è necessario far fuori i salumi e i formaggi che devono essere consumati in quanto è una ottima base di partenza.

La crosta croccante di patate fa da guscio perfetto per il ripieno saporito, e tutti gli ingredienti danno vita a un'esplosione di sapori unica!

Seguite il passo passo per fare questa buonissima torta di patate e zucca.

## INGREDIENTI

ZUCCA PULITA 400 gr  
PATATE 5  
PROSCIUTTO COTTO a fette sottili - 60 gr  
FORMAGGIO 10 fette  
BURRO + per imburrare la tortiera -  
PANGRATTATO + q.b. per la tortiera - 3  
cucchiari da tavola  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
PEPE  
SALE  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la torta di patate e zucca, per prima cosa preparate una specie di condimento. Tritate in maniera abbastanza fine il prezzemolo fresco. Raccogliete il trito all'interno di una scodella, aggiungete nella scodella il pangrattato e il parmigiano, condite il tutto un giro d'olio extravergine d'oliva, salate leggermente e se gradite, aromatizzate con una macinata di pepe nero. Mescolate bene tutti gli ingredienti tra di loro in modo che prendano sapore l'uno dall'altro, quindi tenete il condimento da parte.







- 2 Pelate bene le patate e tagliatele a fette regolari e raccoglietele in un recipiente. Eliminate la buccia dalla zucca e tagliate anch'essa a fette non troppo spesse e mettete da parte.





**3** Ricavate delle fette di formaggio dal tipo che preferite e mettetele da parte.

A questo punto tutti gli ingredienti necessari sono pronti, non vi resta altro che formare la torta.





- 4 Oleate una tortiera e cospargetela in modo uniforme con del pangrattato. Sul fondo della tortiera, formate uno strato con le fette di patate e salatele leggermente.





- 5 Sopra lo strato di patate, formate un secondo strato con le fette di formaggio e proseguite con uno strato di prosciutto cotto. Cospargete il tutto con il condimento preparato in precedenza e aggiungete qualche fiocco di burro.





**6** Formate uno strato con le fette di zucca, insaporite la zucca con un pizzico di sale e proseguite con uno strato di formaggio e uno di prosciutto cotto.







**7** Aggiungete sopra il prosciutto cotto, dei fiocchi di burro e cospargete con il condimento di pangrattato.



**8** Terminate la torta con un ultimo strato di fette di patate, una generosa spolverata di condimento, un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine d'oliva.





- 9 Trasferite la torta in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 30-40 minuti.  
Trascorso il tempo necessario di cottura sfornate, lasciate riposare 5 minuti e servite.



