

TORTE SALATE

Torta di patate e zucchine

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

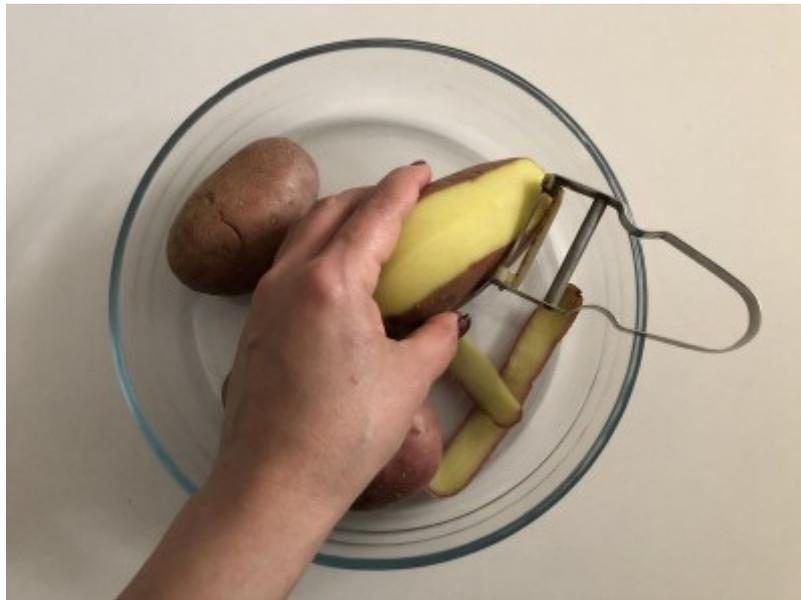


Semplice e gustosa, questa torta di patate e zucchine è ideale per tutta la famiglia.

COME FARE LA TORTA DI PATATE E ZUCCHINE

1 Per prima cosa, lava le patate, sbucciale e tagliale a cubetti non troppo grandi.

Porta a ebollizione una pentola con abbondante acqua e quando l'acqua arriva a bollore aggiungi una presa di sale e le patate tagliate a cubetti, cuocile per circa 4-5 minuti, poi scolale e tienile da parte.







2 Passa alle zucchine: lavale accuratamente, elimina le estremità e taglia le zucchine a cubetti.

Versa un filo d'olio in una padella capiente, aggiungi uno spicchio d'aglio intero, quando l'aglio sarà rosolato, aggiungi anche le zucchine.





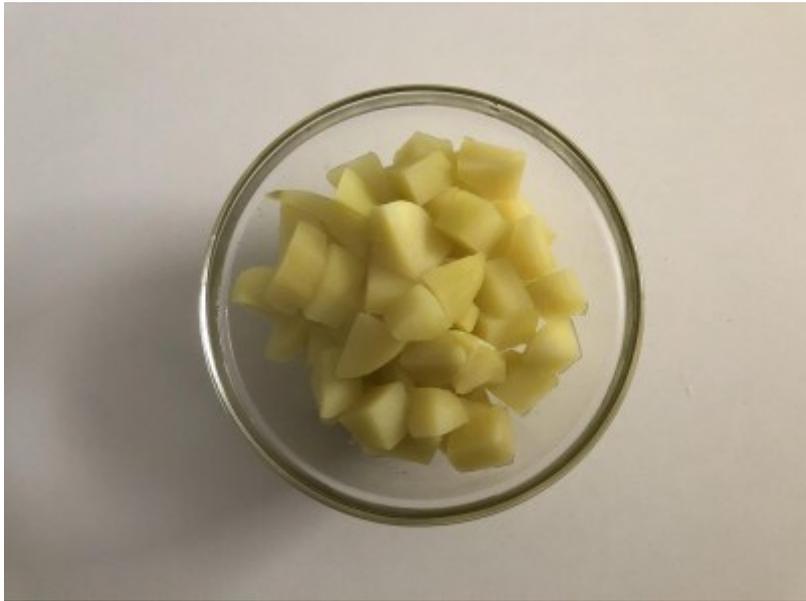
3 Aggiusta di sale e pepe e mescola gli ingredienti, continua la cottura a fiamma dolce per

circa 20 minuti.





4 Scola le patate e tienile da parte.



- 5 Srotola la pasta brisè in una pirofila poco più piccola, fora il fondo con una forchetta, cospargila un cucchiaio di pane grattugiato sul fondo e aggiungi le patate cotte precedentemente.





6 Taglia prosciutto cotto e mozzarella a cubetti.



7 Quando le zucchine saranno cotte, aggiungile allo strato di patate, poi unisci il prosciutto cotto a cubetti, la mozzarella e il parmigiano.







8 Piega la pasta brisé in esubero nei bordi verso l'interno, spennella l'uovo su tutto il bordo della torta salata e decoralo con semi di sesamo, semi di papavero e semi di zucca.

Cuoci la torta salata a 200°C in forno ventilato per 30 minuti circa o comunque fino a completa doratura.







TORTA DI PATATE E ZUCCHINE, UNA RICETTA SAPORITA E VERSATILE

La **torta di patate e zucchine** è un **piatto versatile e saporito**, perfetto per ogni occasione. Con questa ricetta otterrai una **torta salata** morbida e golosa, piena di buoni ingredienti e sapori sapientemente uniti tra di loro. Ideale come **antipasto** o piatto principale, la torta di patate e zucchine è facile da preparare e adatta a tutta la famiglia. *Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare questa deliziosa torta, che saprà deliziare tutti con la sua semplicità e bontà.*

SE TI È PIACIUTA LA TORTA DI PATATE E ZUCCHINE, PROVA ANCHE

[Torta salata con zucchine e gamberetti](#)

[Torta salata ai fiori di zucca](#)

[Torta salata patate e prosciutto](#)

QUESTE RICETTE:

Torta rustica

Torta salata di zucchine