

TORTE SALATE

Torta salata ai fiori di zucca

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La torta salata ai fiori di zucca è una soluzione veloce e semplice per preparare un pranzo veloce e anche da poter consumare fuori casa. Si prepara facilmente e in anticipo, anche di un paio di giorni se la conservate in frigorifero e la potrete consumare a temperatura ambiente, o se ne avete la possibilità, appena scaldata su di una piastra o al forno.

Siamo sicuri che questa torta rustica con i fiori di zucca vi sorprenderà per la sua semplicità di esecuzione.

Si tratta di una specie di quiche dove la base della farcia è costituita dalle uova arricchite ovviamente di panna e parmigiano, la variante è costituita dai fiori di zucca e dal basilico per una ricetta dal

carattere estivo.

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

PANNA FRESCA 200 ml

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 5 cucchiaini da
tavola

FIORI DI ZUCCA 15

BASILICO 5 foglie

SALE

PEPE NERO

PER SPENNELLARE

UOVO 1

LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Per preparare la torta salata ai fiori di zucca dovrete come prima cosa alla farcia della torta ovvero al composto di uova: riunite in una ciotola la panna, il parmigiano e le uova e mescolate bene fino ad ottenere una crema omogenea.

Insaporite il composto con sale e pepe e mescolate ancora.

2 A questo punto passerete a pulire i fiori di zucca eliminando il pistillo centrale e conservando in sostanza i petali.

3 Prendete uno stampo da 26 cm di diametro, vanno benissimo quelli da crostata, e foderatelo con la carta forno, va benissimo anche quella presente nella confezione della pasta sfoglia.

Srotolate la pasta sfoglia ed utilizzatela per foderare lo stampo.

Bucherellate il fondo della pasta sfoglia.

4 Distribuite metà dei fiori a disposizione sul fondo di pasta sfoglia in modo tale che ne venga completamente ricoperto. Aggiungete il basilico che avrete sminuzzato, preferibilmente a mano.

5 Versate il composto a base di uova sui fiori di zucca e livellatelo così da distribuirlo uniformemente su tutta la superficie della torta.

Aggiungete altri fiori di zucca in superficie, stando attenti, questa volta, a come li disponete poiché costituiranno la decorazione della torta stessa.

6 Ripiegate verso l'interno l'eventuale eccedenza di pasta sfoglia e spennellate i bordi con dell'uovo sbattuto con due cucchiaini di latte. La torta salata è pronta per essere infornata in forno statico a 200°C per 25 minuti.

7 Una volta cotta, sfornatela e fatela freddare leggermente prima di servirla in tavola, è ottima anche a temperatura ambiente!