

ANTIPASTI E SNACK

Torta salata con gamberetti e zucchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [65 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *20 MINUTI IN PADELLA E 45 IN FORNO*



La **torta salata con gamberetti e zucchine** è un **piatto versatile e delizioso**, ideale per ogni occasione, che si tratti di un **pranzo leggero**, una **cena** o un **buffet**. Questa ricetta unisce la delicatezza dei gamberetti con la freschezza delle zucchine, creando un mix di sapori armonioso e appetitoso, per una [torta salata](#) super leggera e fresca per l'estate.

Facile da preparare e perfetta da servire sia calda che fredda, la torta salata con gamberetti e

zucchine è una ricetta eccellente per chi cerca un piatto gustoso e nutriente.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare questa torta salata, che saprà conquistare tutti i tuoi ospiti.

INGREDIENTI PER FARE LA TORTA

SALATA GAMBERI E ZUCCHINE

PASTA SFOGLIA rotoli di formato tondo - 2

ZUCCHINE 400 gr

GAMBERETTI FRESCHI 300 gr

RISO 100 gr

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

UOVA 2

SALE

PEPE NERO 1 pizzico

COME FARE LA TORTA SALATA CON GAMBERETTI E ZUCCHINE

- 1 Spunta le zucchine, lavale e tagliale a pezzetti piccoli; sguscia i gamberetti a crudo, avendo cura di estrarre il filetto nero sul dorso.





2 Sbuccia e trita uno scalogno e fallo soffriggere con un po' di olio in una padella capiente, metti anche le zucchine e falle cuocere per circa una decina di minuti prima di aggiungere i gamberetti; regola di sale e fai cuocere il tutto, ancora un paio di minuti.





3 Nel frattempo, a parte, lessa il riso al dente, scolalo ed aggiungilo nel tegame con il sugo di zucchini e gamberetti; incorpora poi le due uova leggermente sbattute. Sposta il tegame dal fuoco per evitare che le uova si cuociono troppo.





4 Rivesti uno stampo da 28 cm di diametro con un rotolo di pasta sfoglia e fai in modo che la pasta esca dai bordi; bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta e riempi con il composto di riso, zucchine e gamberetti.

Chiudi la torta con l'altro disco di pasta sfoglia, sigilla bene i bordi ripiegandoli verso l'interno e crea con la pasta tagliata in eccesso un cordoncino; bucherella la sfoglia e spennellala con un goccio d'olio.

Inforna la torta salata con gamberetti e zucchine in forno ventilato, preriscaldato a 180°C per 45 minuti.

Quando la torta salata con gamberetti e zucchine sarà cotta, estraila dal forno e lasciala riposare 10 minuti prima di tagliarla a fette per servirla.



SE TI È PIACIUTA LA TORTA SALATA CON GAMBERETTI E ZUCCHINE,

[Torta salata ai fiori di zucca](#)

[Torta salata patate e prosciutto](#)

[Torta salata al microonde](#)

[Torta rustica](#)

[torta salata di zucchini](#)

PROVA ANCHE QUESTE RICETTE: