

TORTE SALATE

Torta salata porri, ricotta e zucchine

di: *Cookaround*



INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

PORRI 3

CIPOLLOTTI 2

ZUCCHINE 2

RICOTTA 300 gr

PANCETTA 100 gr

UOVO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PEPE BIANCO

Se dovete organizzare una cena tra amici oppure allestire un buffet o un aperitivo vi consigliamo la ricetta della **torta salata porri, ricotta e zucchine** un rustico semplice e veloce che si può fare anche in anticipo quando volete realizzare qualcosa che sorprenda i vostri ospiti. Questa torta salata infatti si fa velocissima e richiede pochissima fatica. Se amate questo genere di proposte vi consigliamo anche lo [strudel al radicchio](#), buonissimo!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta salata porri, ricotta e zucchine prima di tutto: fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, affettate grossolanamente i cipollotti freschi

e aggiungeteli nella casseruola con l'olio caldo.



- 2 Mentre i cipollotti si scaldano tagliate i porri, tralasciando la parte verde se non gradite il sapore forte, aggiungeteli nella casseruola insieme ai cipollotti. Coprite, abbassate il fuoco e lasciate cuocere.



3 Mentre i porri si stanno lentamente stufando insieme ai cipollotti, prendete le fette di pancetta e tagliatele a bastoncini, poi mettete a cuocere, i bastoncini di pancetta in una casseruola a fuoco medio basso, senza aggiungere nessun tipo di grasso e fate rosolare.



- 4 Nel frattempo prendete le zucchine, tagliatele a rondelle, raccoglietele in una ciotola e tenetele da parte.



- 5 Salate leggermente i porri e i cipollotti e continuate a farli stufare.



6 Appena i bastoncini di pancetta saranno diventati croccanti, toglieteli dal fuoco e nella stessa casseruola, dove la pancetta ha rilasciato il suo grasso durante la cottura, mettete a saltare le zucchine.





- 7 Una volta che i porri e i cipollotti hanno raggiunto la cottura, spegnete il fuoco e raccoglieteli dentro il contenitore del frullatore ad immersione.



- 8 Salate leggermente le zucchine e spegnete il fuoco.



- 9 Aggiungete nel contenitore dove avete messo i porri, due cucchiai di ricotta, un uovo, due manciate di parmigiano grattugiato e frullate il tutto.



- 10** Raccogliete il composto ottenuto in una ciotola ed incorporate a quest'ultimo il resto della ricotta, mescolate e insaporite con una spolverata di pepe bianco.



- 11 Stendete il rotolo di pasta sfoglia già pronta in uno stampo, bucherrelate il fondo con i rembi di una forchetta e iniziate a comporre la torta con gli ingredienti appena preparati.



12 Da prima mettete sul fondo i bastoncini di pancetta croccante, versate sopra la pancetta, il composto di ricotta, porri e cipollotti frullati, ed infine ricoprite il tutto con le rondelle di zucchine.





13 Ripiegate i bordi della pasta sfoglia verso l'interno, cospargete con del parmigiano grattugiato, insaporite con un pizzico di pepe bianco e trasferite la torta porri, ricotta e zucchine, in forno preriscaldato a 200°C per circa 30-35 minuti.





14 Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate intiepidire e servite.



CONSIGLIO