

TORTE SALATE

Torta salata speck e zucchini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La **torta salata speck e zucchini** è una di quelle ricette da tenere sempre ben presente perchè risolve un sacco di situazioni: amici a cena all'ultimo momento, un pic nic da organizzare in velocità, un buffet da completare...insomma è una di quelle ricette pass partout.

Si tratta di una semplice **quiche di zucchini** arricchita da pezzetti di speck che conferiscono quel buon sapore affumicato. Potete variare la farcia a seconda dei vostri gusti con pancetta, prosciutto crudo o altri salumi e perché no, potreste cambiare

anche le zucchine con altre verdure!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 250 gr

UOVA 3

PANNA 250 gr

SPECK 100 gr

ZUCCHINE 2

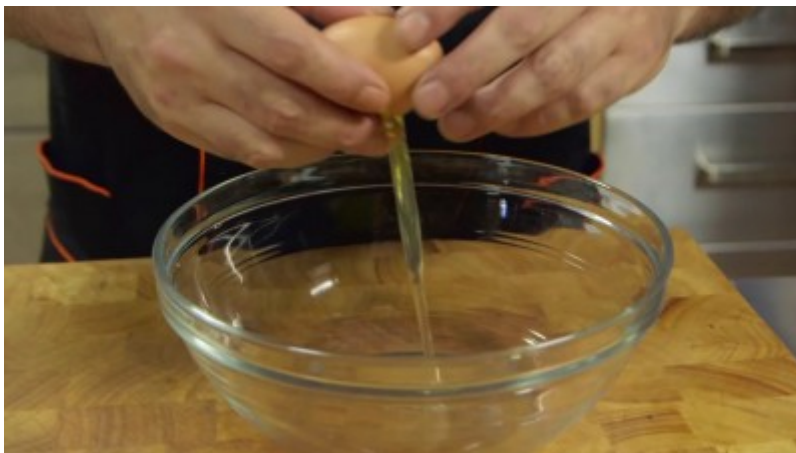
EMMENTHAL 100 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate le uova e fatele ricadere in una ciotola dove le sbatterete velocemente con una frusta a mano, giusto quanto serve per romperle un po'.



- 2 Aggiungete la panna alle uova e mescolate per amalgamare.



- 3 Tagliate lo speck a cubetti e mettetelo a rosolare in una padella antiaderente molto calda senza aggiungere alcun tipo di condimento.



- 4 Nel frattempo preparate le zucchine: togliete le estremità e tagliatele in quarti per il lungo, quindi rimuovete da ciascun quarto la parte più ricca di semi.



- 5 Tagliate le zucchine a bastoncini e fatele saltare nella stessa padella utilizzata per lo speck aggiungendo un giro d'olio extravergine d'oliva.



6 Foderate uno stampo di circa 26 cm di diametro con la pasta sfoglia, quindi bucherellatela con i rebbi di una forchetta.



7 Grattugiate l'emmental nel composto di uova e panna e mescolate.



8 Aggiungete anche lo speck e le zucchine e mescolate per miscelare bene gli ingredienti.
Pepate e salate il tutto a piacere.



9 Trasferite la farcia appena realizzata nella tortiera con la pasta sfoglia, livellatela bene ed

infnate a 200°C per circa 20 minuti o fino a che la superficie della farcia non risulti dorata.



10 Servite la torta sia tiepida che fredda.



CONSIGLIO