

TORTE SALATE

Torta salata zucchine e ricotta con melanzane e pomodorini

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se stai pensando cosa preparare per il prossimo picnic o per un aperitivo con gli amici, la **torta salata zucchine e ricotta con melanzane e pomodorini** è la ricetta che fa al caso tuo! Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

La **torta salata zucchine e ricotta** è un piatto unico tutto vegetariano. Gustosa e colorata, questa [torta salata](#) può essere anche un piatto unico perfetto quando non si hanno idee per la cena: si può comodamente preparare con qualche ora in anticipo ed è ottima sia calda sia a temperatura ambiente!

Oggi ti proponiamo la torta salata zucchine e ricotta con la [pasta brisée fatta in casa](#), ma per una versione veloce puoi anche utilizzare quella confezionata.

INGREDIENTI PER LA BASE DELLA TORTA SALATA ZUCCHINE E RICOTTA

FARINA 00 200 gr

BURRO freddo - 100 gr

ACQUA 70 ml

SALE 3 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

ZUCCHINE 400 gr

MELANZANE 400 gr

POMODORINI 120 gr

RICOTTA 400 gr

UOVA 2

PARMIGIANO 30 gr

MAGGIORANA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

COME SI PREPARA LA TORTA SALATA ZUCCHINE E RICOTTA

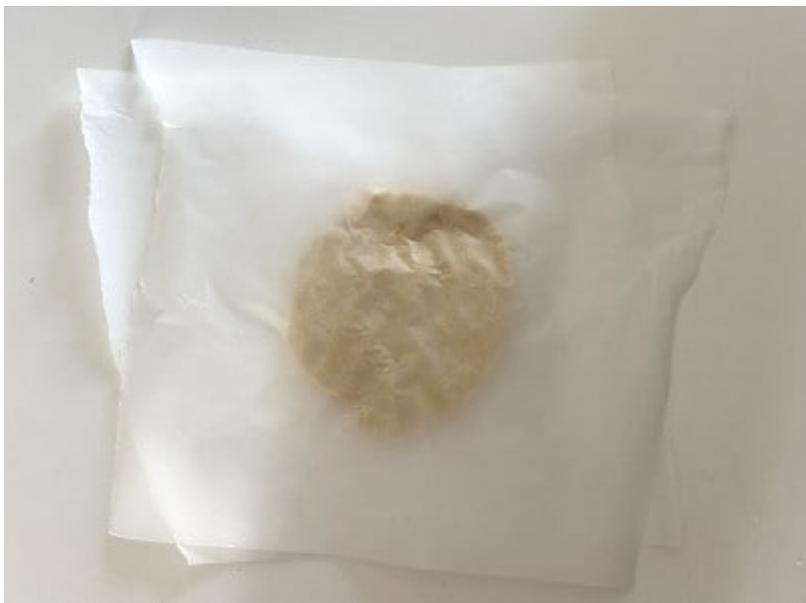
- 1** Inizia dalla base: metti la farina nel mixer con il burro freddo a pezzetti e frulla brevemente fino a ottenere una consistenza sabbiosa.



- 2 Trasferisci il composto in una ciotola, aggiungi un pizzico di sale e l'acqua e lavora velocemente per far amalgamare gli ingredienti.



- 3 Stendi la pasta brisée così ottenuta fra due fogli di carta forno, poi togli uno dei due fogli e capovolgi la base sullo stampo facendola ben aderire su tutti i bordi.



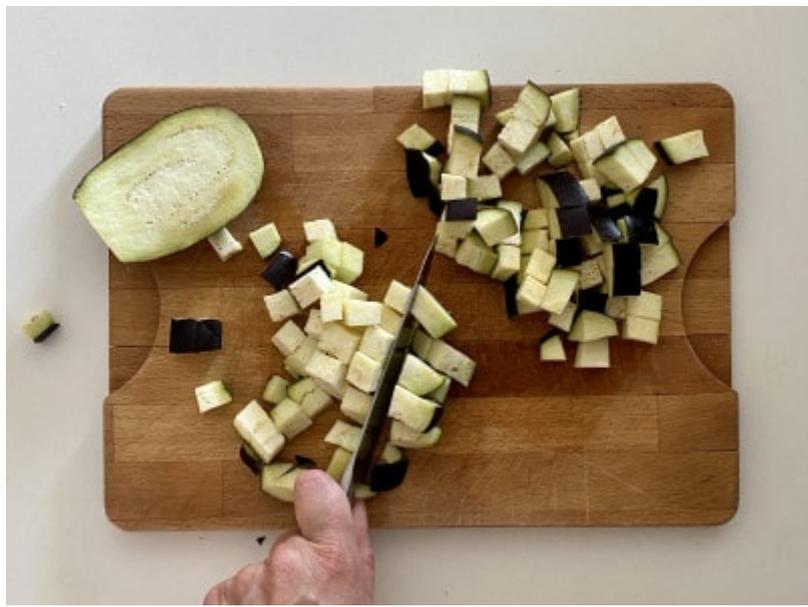
- 4 Ritaglia eventuali eccessi d'impasto, bucherella la base con una forchetta e ricoprila nuovamente con la carta forno. Cospargi di legumi secchi e cuoci in forno preriscaldato in modalità statica a 200° per 15-18 minuti.



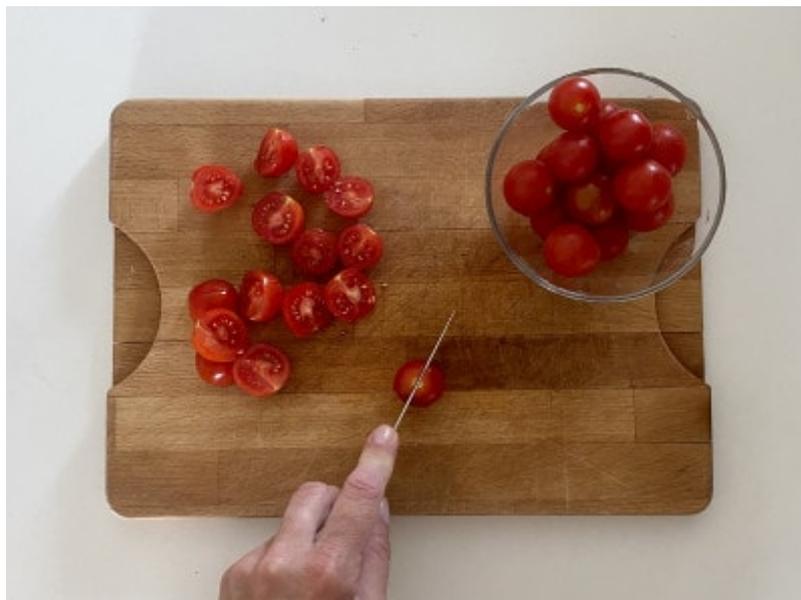
- 5 Estrai la base dal forno, toglila la carta forno coi legumi e falla cuocere altri 5 minuti, poi toglila nuovamente dal forno e mettila da parte.



- 6 Adesso occupati del condimento. Taglia le melanzane a cubetti e mettile in uno scolapasta. Cospargi di sale e lascia riposare una mezzoretta.



7 Nel frattempo taglia a cubetti anche le zucchine e taglia i pomodorini a metà.



- 8 Sciacqua le melanzane, strizzale bene e falle cuocere assieme alle zucchine in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale per circa un quarto d'ora.



- 9 Metti la ricotta in una ciotola, aggiungi le uova e fai amalgamare, poi condisci con maggiorana e pepe nero.



10 Versa le verdure cotte nella ricotta, mischia per bene e trasferisci il composto sulla base.



11 Livella il ripieno su tutta la superficie, aggiungi i pomodorini, poi completa con il formaggio grattugiato e un filo d'olio a crudo e cuoci in forno statico a 180° per altri 25 minuti. Estrai la torta salata dal forno e servi.



COME CONSERVARE LA TORTA SALATA ZUCCHINE E RICOTTA

Se avanzano fette di torta salata puoi conservarle in frigo per 24/36 ore avvolte in carta stagnola ben chiusa. Quando le vorrai riutilizzare estrai una mezz'ora prima e liberale del loro involucro.

Se non vuoi accendere il forno per scaldarle e non vuoi mangiarle fredde puoi passarle 2 minuti in padella, senza capovolgerle, questa pratica servirà a rendere di nuovo croccante la base sottostante.

SE TI È PIACIUTA LA TORTA SALATA RICOTTA E ZUCCHINE, DEVI

[Torta salata cotto e formaggio](#)

PROVARE ANCHE QUESTE RICETTE:

Torta salata di zucchine

Torta salata al prosciutto

Torta salata ai fiori di zucca

Torta salata porri ricotta e zucchine