

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Tortino di patate e zucchine

di: *Cookaround*



Il **tortino di patate e zucchine** è una ricetta sana e sfiziosa ideale per chi ha poco tempo da dedicare alla cucina ma vuole comunque portare a tavola per sé e per i propri cari qualcosa di saporito. Ideale per una cena, immancabile a un buffet, goloso per un aperitivo è di certo un asso nella manica da tirare fuori quando si hanno poche idee o non si vuol star troppo tempo ai fornelli.

Questi tortini con le zucchine al forno sono inoltre molto versatili in quanto possono essere variati in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. In questo caso infatti abbiamo aggiunto del prosciutto cotto ma voi sentitevi liberi di utilizzare i salumi che vi piacciono di più. Una ricetta con le patate e zucchine semplice e delicata che sarà apprezzata anche dai bambini che di certo l'apprezzeranno.

La ricetta è semplicissima ed è anche molto furba

perchè vi aiuterà a svuotare il frigo e la dispensa da ciò che è avanzato. Salame, speck o pancetta possono sostituire in modo egregio il prosciutto e sappiate che anche il tonno ci sta benissimo. E se preferite una versione vegetariana potete anche tranquillamente ometterli.

i tortini di patate e zucchine al forno sono buonissimi anche il giorno dopo, basterà riscaldarli, magari al grill e risulteranno perfetti. Una bella idea anche per una gita fuori porta o magari da portare a tavola durante le feste pasquali. Qualora voleste fare una versione ancora più golosa, potreste aggiungere al centro di ciascun tortino un pezzetto di provola o scamorza, così il suo cuore sarà filante e irresistibile.

Potete inoltre preparare gli sformatini in anticipo, assemblarli e lasciarli in frigorifero fino al momento di cuocerli. La cottura al forno è rapida, quindi potete assolutamente realizzarli prima e cuocerli all'ultimo minuto.

Inoltre in questo caso abbiamo scelto di servire il tortino in simpatiche monoporzioni, ma se volete essere più rapidi nella preparazione potete assolutamente farne uno unico e poi tagliarlo a fette o quadratini, alla fine ciò che conta è il gusto finale.

Seguite i nostri consigli e questi tortini di zucchine e patate al forno verranno ottimi come i nostri, avrete tanti complimenti da tutti.

Se poi amate queste verdure, ecco per voi altre simpatiche ricette con le zucchine, facili e veloci che

di certo vi piaceranno per la loro semplicità e la loro resa finale.

[spaghetti alle zucchine](#)

[zucchine ripiene](#)

[parmigiana di zucchine](#)

Qualora possibile scegliete delle zucchine fresche e tenere e il sapore ne trarrà vantaggio.

## INGREDIENTI

ZUCCHINE 300 gr

PATATE LESSE 500 gr

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

CIPOLLA 70 gr

PANGRATTATO

BURRO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta del tortino di patate e zucchine per prima cosa lavate queste ultime per bene, quindi spuntatele e affettatele finemente.

In una padella versate un giro di olio extravergine di oliva e fate prendere calore quindi nella stessa padella aggiungete le zucchine, salate e lasciate appassire. Ci vorranno una decina di minuti.

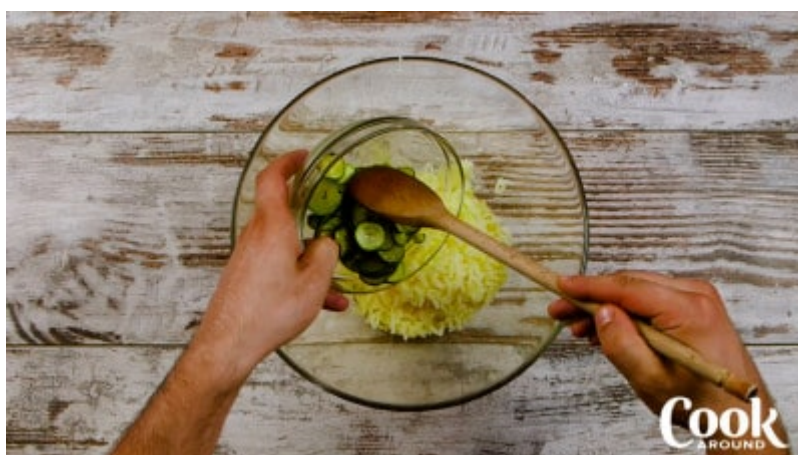
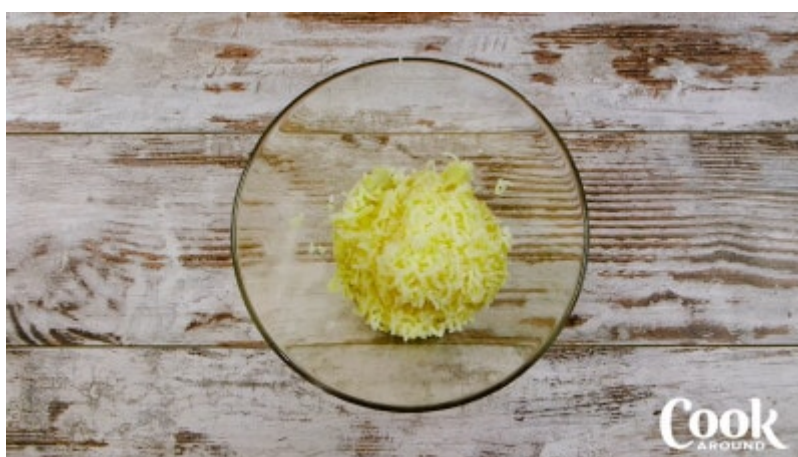


2 A questo punto schiacciate con uno schiacciapatate, le patate dopo averle

precedentemente lessate e sbucciate all'interno di una ciotola capiente.

A questo punto aggiungete alle patate schiacciate le zucchine, poi aggiungete anche il prosciutto cotto fatto a dadini, salate e se vi piace aggiungete anche un po' di pepe che ci sta benissimo.

Mescolate e date forma a un composto al quanto compatto.







**3** Imburrate a questo punto dei pirottini di alluminio quindi in essi aggiungete una spolverata di pane grattugiato che servirà a non farli attaccare ai bordi.

In ogni pirottino aggiungete un paio di cucchiaini di impasto che avete realizzato in precedenza.





**4** Infornate in in forno già caldo 200°C per 30 minuti in modalità statica.

I tempi sono indicativi, aspettate che sui tortini si formi una bella e croccante crosticina.





**5** Sfornate e aspettate qualche minuto. Bisogna aspettare che siano tiepidi per sfornarli poiché se fossero troppo caldi si romperebbero inevitabilmente.



