

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Tortino di patate e zucchine



Se volete stupire i vostri cari oppure fare per voi un piatto sfizioso ma semplice, il tortino di patate e zucchine è proprio ciò che fa per voi. La delicatezza delle zucchine e delle patate si sposa benissimo con la sapidità dei formaggi e dei salumi e insieme danno vita a un mix di sapori favolosi.

Fare questo tortino con le zucchine e le patate non è assolutamente difficile, anzi! Essendo poi molto versatile può essere fatto in mille modi sostituendo a ciò che viene indicato nella lista degli ingredienti con quello che avete in frigo.

Diventa così una perfetta ricetta svuota frigo e di riciclo.

Se amate poi questo genere di proposte ecco per voi altre ricette con le patate al forno:

[gateau di patate](#)
[patate al forno](#)
[bomba alle patate](#)

INGREDIENTI

ZUCCHINE 300 gr
PATATE LESSE 500 gr
CIPOLLA 1
PROSCIUTTO COTTO 80 gr
EMMENTAL 80 gr
BURRO FUSO
PANGRATTATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del tortino di patate e zucchine per prima cosa affettate una bella cipolla e e fatela soffriggere in padella con un buon giro di olio.





2 Fatto ciò, dopo averle lavate, spuntate le zucchine e tagliate anch'esse a fettine quindi aggiungetele in padella. Regolate di sale. Le zucchine non devono essere portate a cottura.





- 3 Tagliate ora a cubettoni le patate lessate in precedenza e fate a pezzetti il prosciutto cotto e tagliate il formaggio a dadini.





4 Imburrate ora uno stampino e aggiungete del pane grattugiato sul bordo. In questo

modo non si attaccherà. Mettete ora le patate, le zucchine, il prosciutto cotto, il formaggio e continuate così man mano fino ad arrivare in superficie.







5 Volendo potete fare anche un tortino più grande procedendo alla stesso modo.







6 Cuocete in forno già caldo per 30 minuti a 180 gradi circa o finchè non si formi una bella crosticina croccante.

Sfornate e servite.



