

TORTE SALATE

Torta salata di zucchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se va di portare in tavola un **piatto semplice**, **saporito**, **pieno di verdure sfiziose**, allora ti consigliamo di preparare una **torta salata di zucchine!**

*La nostra ricetta, ad esempio, richiede **pochi ingredienti e passaggi semplici**, è quindi una preparazione adatta anche ai meno esperti in cucina.*

La **torta salata di zucchine** è ricca di verdure, proteine e carboidrati, quindi rappresenta un pasto nutriente e bilanciato. Puoi servirla come [antipasto](#), [secondo piatto](#) o piatto unico, per una [cena](#) in famiglia, un buffet tra amici o un picnic all'aperto.

INGREDIENTI PER FARE LA TORTA

SALATA DI ZUCCHINE

PASTA SFOGLIA 1 rotolo - 230 gr

ZUCCHINE 2

FORMAGGIO Fontina, provola o emmental
- 150 gr

UOVA 3

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 50 gr

PANNA DA CUCINA 40 ml

CIPOLLOTTO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

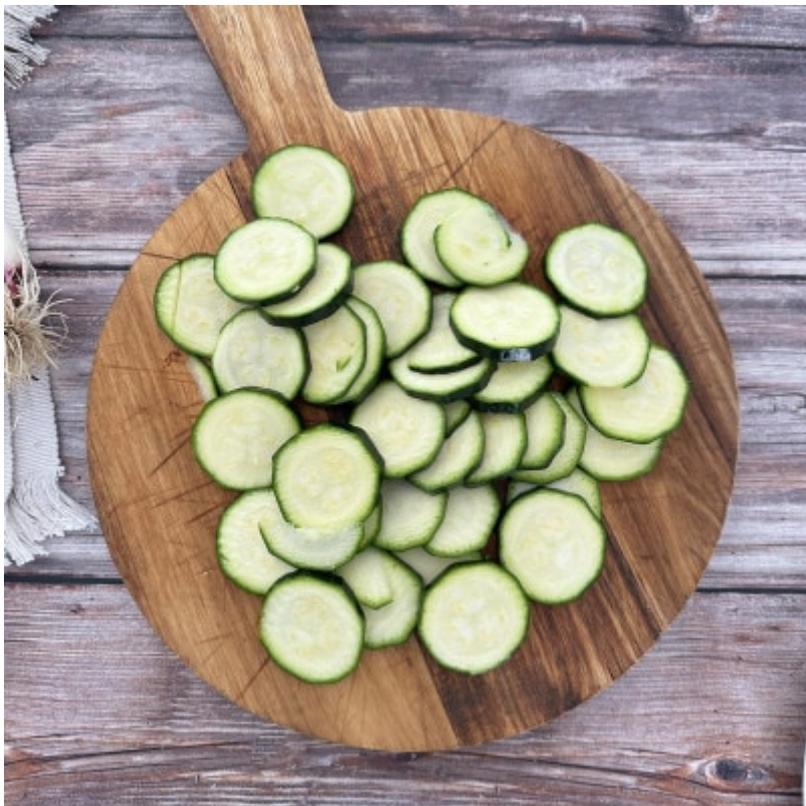
SALE

Cosa aspetti allora? Mettiti ai fornelli e prepara subito la tua torta salata di zucchine!

COME SI FA LA TORTA SALATA DI ZUCCHINE

- 1** Pulisci il cipollotto e taglialo a rondelle sottili, lava le zucchine, spunta le estremità e taglia la polpa a rondelle.





- 2 In un tegame antiaderente metti l'olio extravergine di oliva con il cipollotto e lascialo rosolare, aggiungi fettine delle zucchine, il sale, mescola copri il tegame con un coperchio, lascia cuocere le zucchine a calore medio per 10 minuti, mescolandole di tanto in tanto.





3 Nel frattempo, a parte, mescola le uova con panna e parmigiano.





- 4 Distendi la pasta sfoglia nella tortiera con la sua carta forno, bucherellane la superficie con i rebbi di una forchetta e metti al centro della sfoglia uno strato di fette di formaggio, aggiungi le zucchine cotte, allargale in maniera uniforme in modo da creare uno strato e ricoprile con altre fette di formaggio, procedi nuovamente con un altro strato di zucchine, aggiungi la crema di uova, una spolverata di parmigiano e cuoci la torta salata di zucchine in forno statico a 200°C per 25-30 minuti.







VARIANTI DELLA TORTA SALATA DI ZUCCHINE

- Torta salata di zucchini e ricotta:** un classico intramontabile, con un ripieno cremoso e saporito.
- Torta salata di zucchini e pancetta:** per un tocco di sapidità in più, perfetta per chi ama i sapori decisi.
- Torta salata di zucchini e olive:** un gusto mediterraneo ricco e aromatico, che conquisterà il tuo palato.
- Torta salata di zucchini e pomodorini:** un accostamento fresco e colorato, ideale per la stagione estiva.

SE TI PIACCIONO LE TORTE SALATE PROVA ANCHE QUESTE RICETTE:

[Torta di patate filante](#)

[Erbazzone](#)

[Cheesecake salata con Philadelphia e gamberetti](#)

[Burek con carne macinata](#)

[Torta salata cotto e formaggio](#)