

SECONDI PIATTI

# Tortini di patate e zucchine

di: *lisandra paloma*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Se volete stupire i vostri ospiti con qualcosa di speciale, sfizioso e simpatico, i tortini di patate e zucchine sono l'ideale. La ricetta è semplicissima, l'effetto sorpresa è garantito.

Fare questi tortini poi è rapido ed economico e vi permetterà di fare un'ottima figura con i commensali. Un contorno insolito che ben si adatta a secondi di carne e pesce.

Se vi dovessero poi avanzare questi ingredienti ecco altre ricette con le zucchine:

[pasta con le zucchine](#)

[zucchine ripiene](#)

[omelette zucchine e formaggio](#)

## INGREDIENTI

ZUCCHINE 300 gr

PATATE LESSE 500 gr

CIPOLLA 1

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

BURRO

PANGRATTATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare i tortini di patate e zucchine iniziate la ricetta, riducendo le zucchine a fette sottili, quindi saltatele rapidamente a fuoco vivo in padella con un giro di olio e, regolate di sale.
- 2** Lessate in una capiente pentola le patate con la buccia. Appena le patate saranno cotte, pelatele e schiacciatele con lo schiaccia-patate, raccogliete il tutto all'interno di un recipiente adeguato, quindi unite alle patate: le zucchine cotte, il prosciutto cotto tagliato a dadini e la cipolla tritata finemente. Aggiustate e insaporite il composto con un pizzico di sale e pepe e, amalgamate bene il tutto.
- 3** Imburrate bene e cospargete con del pangrattato dei pirottini di carta usa e getta, versate all'interno di ogni pirottino il composto appena preparato, quindi cuocete in forno statico preriscaldato a 200C° per 30 minuti circa.
- 4** Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi

rimuovete gli stampini di carta e servite.