



Torta salata ricotta e zucchine

Ingredienti

- 1 pasta sfoglia pronta rotonda
- 600 gr di zucchine
- 1 cipolla piccola
- 400 gr di ricotta di pecora
- 100 gr di parmigiano reggiano
- noce moscata a piacere
- sale odoroso
- 2 uova
- 10 fiori di zuccina

Stufare le zucchine al tegame con cipolla tritata, poco olio e allungare con acqua aggiungendo un pizzico di sale odoroso e facendole asciugare bene. Lasciare raffreddare. Preparare il ripieno con la ricotta, mescolata bene col parmigiano, la noce moscata a cui aggiungere le zucchine, un uovo e un tuorlo (tenere a parte l'albume per spennellare la superficie della torta). Disporre il disco di pasta sfoglia, con la sua carta forno, all'interno di una teglia rotonda di cm 26. Bucherellare la pasta con una forchetta, metterci il ripieno, disporre i fiori di zucca, puliti e privati del pistillo, sulla superficie del ripieno. Ripiegare i bordi della pasta verso l'interno. Spennellare bene la superficie della torta con l'albume tenuto da parte avendo cura di fare in modo che i fiori di zucca aderiscano al ripieno. Cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 25 minuti.

