



Torta salata alle Zucchine

Ingredienti

1 confezione di Pasta brisée (per tortiera da 26 cm)

600 gr. di zucchini

1 porro

6 fiori di zucchini

una manciata prezzemolo

3 uova

170 gr. di yogurt greco

150 gr. di emmenthal

100 gr. di parmigiano grattugiato

noce moscata q.b.

sale q.b.

olio di oliva q.b.

Non sapete come utilizzare le zucchini ed i loro fiori che il vostro orto ha prodotto? Preparate questa torta salata ed avrete risolto il problema!

Tagliare finemente il porro e stufarlo in una padella con olio di oliva.

Tagliare la zuccina a rondelle sottili (non devono rompersi durante la cottura), aggiungerle al porro e portarle a cottura; aggiungere il sale e il prezzemolo tritato e lasciare raffreddare.

Tagliare 100 gr. di emmenthal a pezzetti piccoli.

Sbattere le uova (tenendo da parte un albume con cui spennellare la torta) con il parmigiano, lo yogurt, l'emmenthal tagliato, noce moscata poi aggiungere le zucchini e il porro e mescolare.

Posizionare il disco di pasta brisée (con la sua carta forno),buchellerare il fondo, versare il ripieno stendendolo uniformemente, ripiegare i bordi della pasta verso il centro.

Tagliare il restante emmenthal a strisciole sottili, pulire i fiori di zucca eliminando le parti verdi e il pistillo.

Disporre i fiori di zucca e l'emmenthal a raggiera sul ripieno.



Spennellare con l'albume rimasto e cuocere in forno ventilato già caldo, a 180 gradi, per 50 minuti.