

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), bucherellare il fondo, versare il ripieno stendendolo uniformemente, ripiegare i bordi della pasta verso il centro.

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

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



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