

# Oggi antipasto veloce e gustoso: Torta salata alle zucchine e pancetta

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Volete stuzzicare l'appetito dei vostri commensali? La torta salata che oggi vi propongo è un piatto semplice ma al contempo d'effetto che vi farà fare gran bella figura. Anche se la troviamo già pronta nei supermercati, la pasta brisé è davvero facile da preparare, vale la pena provarci!

## INGREDIENTI:

Per la pasta brisé:

- 200 g di farina
- 100 g di burro
- 100 g di sale
- 1 uovo

Per il ripieno:

- 200 g di zucchine
- 100 g di pancetta
- 100 g di ricotta
- 100 g di formaggio
- 100 g di farina
- 100 g di burro

Per completare:

- “ GV÷ lo
- öÖöF÷ ini qb

Procedimento:

1. Per la pasta brisée: mescolare la farina con burro ed acqua fredda e formare un panetto. Metterlo a riposare in frigorifero.
2. •@agliare a dadini zucchine e pancetta.
3. Rosolare le zucchine in una padella con uno spicchio d'aglio, un pizzico di sale e olio e a parte rosolare la pancetta.
4. "ÖW66öÆ &R –â Væ 6–÷FöÆ Æ icotta con parmigiano, le tre uova e un pizzico di zafferano.
5. •Væ—&R æ6†R ÆR §V66†—æR R V 6' GWGF Æ æ6WGF Å 6öx ÷7Fò F' icotta.
6. Foderare una tortiera alta e non troppo larga con la pasta brisée, rimuovendo gli eccessi di pasta sui bordi e bucherellandola sulla base.
7. •`ersare la farcia all'interno della pasta e ripiegare la pasta in eccesso.
8. •&—F vÆ— &R FVÆÆR 7G iscioline di brisée avanzata e disporle sulla torta a modo di crostata.
9. Spennellare con l'uovo, guarnire con pomodorini tagliati a metà. Inforntare la quiche a 180 gradi per 25 minuti. [MORE]

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/oggi-antipasto-veloce-e-gustoso-torta-salata-alle-zucchine-e-pancetta/38170>