

# 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 brisée è davvero facile da preparare, vale la pena provarci!

## INGREDIENTI:

Per la pasta brisée:

- 250 g di farina
- 100 g di burro
- 1 uovo + 1 tuorlo + 100 g acqua
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 200 g di zucchine
- 100 g di pancetta
- 100 g di ricotta
- 50 g di parmigiano
- 2 uova
- 100 g di formaggio a pasta dura

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 ÆER §V66†-æR R V 6’ GWGF Æ æ6WGF Â 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 FVÆÆER 7G iscioline di brisée avanzata e disporle sulla torta a modo di crostata.
9. Spennellare con l'uovo, guarnire con pomodorini tagliati a metà. Infornare la quiche a 180 gradi per 25 minuti. [MORE]

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

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