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 briseé è davvero facile da preparare, vale la pena provarci!

INGREDIENTI:

Per la pasta brisée:
- 250 gr di farina
- 80 gr di burro
- 150 ml di acqua fredda
- sale q.b.

Per il ripieno:
- 700 gr di zucchine
- 1 spicchio d'aglio
- 100 gr di pancetta
- 200 gr di ricotta
- 50 gr di parmigiano
- 3 uova
- 1 pizzico di zafferano

Per completare:

- 1 tuorlo
- pomodorini 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. Tagliare 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. Mescolare in una ciotola la ricotta con parmigiano, le tre uova e un pizzico di zafferano.
5. Unire anche le zucchine e quasi tutta la pancetta al composto di ricotta.
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. Versare la farcia all'interno della pasta e ripiegare la pasta in eccesso.
8. Ritagliare delle striscioline 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
https://www.infooggi.it/articolo/oggi-antipasto-veloce-e-gustoso-torta-salata-alle-zucchine-e-pancetta/38170