

Torta salata con ricotta e fiori di zucca

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 25 Giugno 2012 08:58 - Ultimo aggiornamento Lunedì 25 Giugno 2012 09:05

Torta salata con ricotta e fiori di zucca

Ecco un'idea per un'altra torta salata dal gusto delicato con ricotta e fiori di zucca uniti a prosciutto cotto e cipolle. Buona calda ma ancor meglio se lasciata raffreddare.



Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 20 fiori di zucca, 200 gr di ricotta, 3 uova, 200 gr di cipolle, 250 gr di prosciutto cotto a cubetti, 250 ml di panna, 40 gr di formaggio grana, sale, burro.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare le uova, la ricotta e un pizzico di sale. Tagliare le cipolle a striscioline e lavare e asciugare i fiori di zucca dopo aver tolto il pistillo. Aggiungere quindi nella terrina la panna, il prosciutto, le cipolle, i fiori di zucca e il grana. Versare il composto sopra la pasta sfoglia e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.