

Torta salata con zucchine, stracchino e pancetta

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 27 Giugno 2014 07:09 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Giugno 2014 07:14

Torta salata con zucchine, stracchino e pancetta

Le torte salate sono buone sia calde che fredde. Utili nei weekend estivi per un gustoso pranzo in riva al mare. Zucchine, stracchino e pancetta racchiuse assieme nella pasta sfoglia per un piatto unico comodo da trasportare.



Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 4 uova, sale, pepe, 200 gr di stracchino, 150 gr di cubetti di pancetta affumicata, 300 gr di zucchine, 50 gr di formaggio grana grattugiato.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare le uova con lo stracchino e un pizzico di sale e pepe. Aggiungere la pancetta e le zucchine che avremo prima lavato e tagliato a cubetti. Versare il composto sopra la pasta sfoglia e cospargere di formaggio grana. Ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente e mettere in forno preriscaldato a 180°. Cuocere per 20/30 minuti.