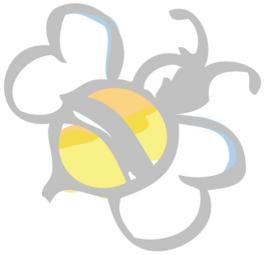
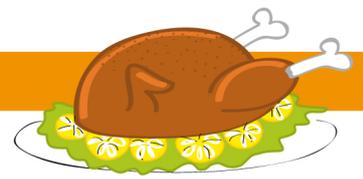




Zucchine in sfoglia - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina



eCucinando.it



### Zucchine in sfoglia

Torte salate - zucchine - speck - cipollotti

#### Ingredienti:

abbondante soffritto di cipolla con cipollotti aggiunti

cubetti di speck o prosciutto, wurstel ...

zucchine tagliate a cubetti

fiori di zucca

alcuni pomodorini ciliegini

basilico

dado in polvere per verdure

peperoncino e/o altre spezie aromatiche ( io ho messo il berberè ma ci vedrei bene anche il curry)

farina

formaggi a pasta filata tipo caciocavallo fresco o mozzarella

Per le dosi fate voi, in base alle vostre scorte in frigo.

Io esagero con i quantitativi di ortaggi perchè ho l'esigenza di consumarli (ad esempio ho messo 3 grandi zucchine del tipo da friggere, ma dovendole acquistare prenderei 3 zucchinette genovesi).

Ho avvolto in un foglio di pasta sfoglia un composto così ottenuto:

Al soffritto dei due tipi di cipolle ho aggiunto lo speck a rosolare e poi i dadini di zuccina e i fiori strappati grossolanamente.

In ultimo il pomodoro e il basilico abbondante.

Al posto del sale ho usato il dado in polvere per verdure e a cottura ultimata, per raddensare il liquido di cottura ho aggiunto della farina (1 o 2 cucchiaini secondo il volume da trattare), pochissimo burro e rimescolato con cura.

Ho ottenuto un composto corposo che ho aromatizzato con pepe e berberè ( ma potete mettere anche del peperoncino e se lo amate, del curry).

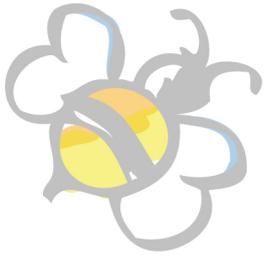
Ho aggiunto infine i cubetti di formaggio.

Poi ho avvolto il composto in un foglio di pasta sfoglia fatta da me tempo fa e conservata gelosamente in freezer.

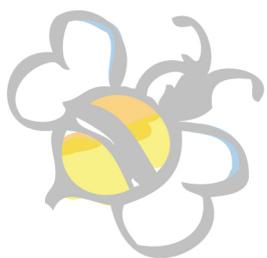
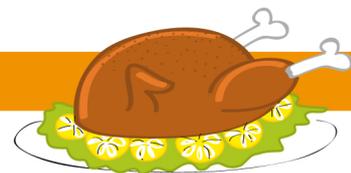
Obiettivamente avrei dovuto usare un foglio più spesso, ma rimedierò la prossima volta.

Messo in forno finché dora, all'incirca 40 minuti ma ovviamente i tempi variano secondo i volumi, e i miei erano veramente notevoli .

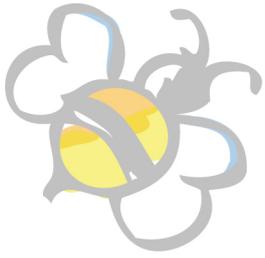
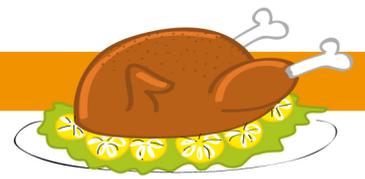




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it