



Torta di zucchine pomodori e - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

crostata salata - quiche - zucchine

questa è la MIA (così la chiamiamo in casa) torta fatta in un momento in cui non sapevo più come proporre la montagna di zucchine che avevo cucinato!

Per la base io ieri ho usato una pasta sfoglia surgelata che avevo in casa (moolto comoda) oppure una pasta brisee fatta con 250 g di farina, 125 di burro, 50 ml di acqua fredda, pizzico sale. Tutto nel robot, prima la farina con il burro e sale, ridurre in briciole poi aggiungere l'acqua. 1 minuto ed è pronta.

Ripieno:

2 o 3 zucchine tagliate a fettine e saltate in padella con olio, burro (pochi) e mezza cipollina tagliata sottile, sale. Cuocerle a fiamma media finché cotte, meglio se iniziano a prendere un colorino leggermente dorato. Poi, stendere la sfoglia nella teglia, bucherellarla e coprire il fondo con formaggi a piacere (io uso mozzarella tipo asciutto da pizza e provolone piccante gratuggiati), poi coprire con fette di prosciutto cotto, sopra ancora copro con le zucchine e verso sopra 3 uova sbattute con un goccio di panna o latte, sale e pepe. Decoro con un pomodoro "CRUDO" (!!!!!!!) a fettine. Forno a 180/200 gradi (dipende dal forno) per 30/35 minuti. (tieni sotto controllo il colore). Et voilà!!!!!!

Di solito è una torta che incontra il gusto di tutti.