



Torta salata ai fiori di zucca - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

torta salata - pasta sfoglia - fiori di zucca

Saltare in olio due scalogni e aggiungere i fiori ben puliti e coi calici tagliati a metà . Lasciare cuocere. Verrà fuori dell'umido di cottura: spegnere il fuoco e grattugiarvi una grossa patata che lo assorbirà durante la permanenza in forno che seguirà . Aggiungere 2 o 3 uova, parmigiano, regolare di sale e pepe. Stendere la pasta sfoglia, ricoprire una teglia, versarvi il composto e ricoprire con fettine di formaggio a pasta filata (io uso il mio inseparabile caciocavallo freschissimo). Chiudere con l'altro strato di pasta sfoglia. Fare dei buchi in superficie con la forchetta, spennellare di latte ed infornare.

eCucinando.it