

TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE

e formaggio di carpa



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 pasta brisée (vedi la ricetta) - 4 uova - 200 ml di panna da cucina intera - 200 ml di latte - 2 cucchiari di senape - 100 g di formaggio di capra - 1 zucchina (200 g) - 1 cipolla - olio d'oliva - sale, pepe

1. Iniziare con il preparare la pasta brisée. Preriscaldare il forno a 200°C (term. 6/7).
2. Rosolare in padella la zucchina tagliata a pezzetti e la cipolla per 10 minuti con un filo d'olio d'oliva.
3. Stendere la pasta brisée sul piano di lavoro con il mattarello e metterla in una tortiera precedentemente rivestita con un foglio di carta forno. Bucare la superficie con i rebbi di una forchetta e precuocere in bianco per 10 minuti a 200 °C.
4. Eliminare l'acqua dal contenitore e versarvi le uova, la panna da cucina, il latte, la senape, sale e pepe. Avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 7 (senza riscaldare).
5. Disporre le verdure sulla pasta brisée con il formaggio di capra sbriciolato, quindi aggiungere il preparato. Cuocere in forno per 30 minuti a 200°C.

