

## 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 cucchiai 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).
- 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.