

Torta salata zucchine e prosciutto cotto



Una torta salata è senza dubbio un'ottima soluzione per l'apericena con gli amici o un brunch. Si può fare in tanti modi diversi, oggi noi ve la proponiamo di pasta sfoglia con zucchine e prosciutto cotto.

Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia rotonda

1 zuccina (2 se sono piccole)

100 g di prosciutto cotto

100 g di ricotta

1 uovo

olio evo

sale qb

pepe qb

Preparazione

Tagliate la zuccina a dadini piuttosto piccoli e metteteli a cuocere in padella con un filo di olio evo. Nel frattempo in una ciotola rompete un uovo, versate la ricotta e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Tagliate a pezzetti il prosciutto cotto, oppure a dadini se avete soltanto una fetta di prosciutto cotto tagliata spessa, e mescolateli nella

ciotola insieme ad uovo e ricotta. Quando i cubetti di zuccina saranno cotti, uniteli al composto nella ciotola e mescolate. Salate e pepate.

Srotolate la pasta sfoglia e mettetela in una teglia rivestita con carta da forno. Fate aderire bene la pasta sfoglia sul fondo della teglia e bucherellatela con i rebbi di una forchetta sul fondo. Versate all'interno della teglia tutto il composto precedentemente preparato e richiudete la pasta sfoglia sui bordi.



Infornate in forno caldo a 180°C per circa 25 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)