

# Torta salata speck e zucchini

La **torta salata speck e zucchini** è una gustosa torta salata simile alla quiche lorraine il cui ripieno è a base di speck, zucchini e una crema di latte, uova e Parmigiano.

La **torta salata speck e zucchini** è ottima tiepida e si conserva in frigorifero per 1-2 giorni. Gustarla a temperatura ambiente o riscaldarla brevemente nel forno.

## INFORMAZIONI

- 8 persone
- 300Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di zucchini
- 100 g di speck affettato sottile
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 1 uovo di gallina
- 200 ml di latte
- 250 g di Pasta sfoglia
- 80 g di Asiago
- 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

## PREPARAZIONE

- Lavare le zucchini, eliminare le estremità e tagliarle a julienne (piccole strisciole tipo fiammifero). Se la avete va bene anche una grattugia a fori grossi per le verdure.
- Tagliare lo speck a strisciole larghe mezzo centimetro e lunghe 4-5 centimetri al massimo.
- Mettere l'olio in una padella, farlo scaldare quindi unire le zucchini, un pizzico di sale e farle saltare per 4 minuti a fiamma vivace.
- Unire lo speck, una generosa macinata di pepe e proseguire la cottura, mescolando, per un paio di minuti.
- Spegnerlo il fuoco, coprire e tenere da parte.
- Rompere l'uovo in una ciotola e sbattere bene. Deve risultare fluido e perdere viscosità.
- Unire il latte a filo, mescolare, unire un pizzico di sale e pepe macinato al momento.
- Foderare una teglia di 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta
- Cospargere sul fondo le zucchini, l'Asiago ridotto a cubetti, quindi versare la crema coprendo uniformemente il ripieno.
- Cospargere con il Parmigiano grattugiato.
- Ripiegare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.
- Infornare per 25-30 minuti a 180° C, prolungando di poco la cottura se l'aspetto non dovesse risultare ben dorato.
- Servire tiepida.

## STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Questa torta salata si può preparare anche con la pasta sfoglia già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.

