

Torta di zucchini, pancetta e caprino



Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 40

Dosi per 6 persone

Taglia a cubetti le zucchine e falle saltare in padella con gli spicchi d'aglio schiacciati e l'olio d'oliva. Falle rosolare senza farle scurire finché saranno morbide; sale e pepe e lascia intiepidire. In una terrina sbatti le uova con il parmigiano grattugiato, il latte, la panna e la pancetta tritata finemente. Sale e pepe.

Frulla le zucchine eliminando gli spicchi d'aglio, unisci all'ultimo il caprino a tocchetti e frulla nuovamente per qualche secondo. Unisci il tutto al composto di uova e amalgama a lungo.

Stendi la pasta brisée in uno strato sottile e fodera una tortiera di 24 cm di diametro con la pasta stessa. Riempi la base con il composto di zucchine ed uova, cospargi la superficie con i pinoli precedentemente scottati in padella e ritaglia il bordo in eccedenza.

Inforna a 170° C per 25-30 min. e servi la torta tagliata a fette.

Ingredienti per 6 persone

- **Per la torta salata:**
- 250 gr di pasta brisée
- 400 gr di zucchine
- 100 gr di pancetta
- 30 gr di pinoli
- 100 gr di caprino fresco
- 3 cucchiaini di olio EV d'oliva
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 4 uova
- 200 ml di latte
- 100 ml di panna fresca
- 2 spicchi d'aglio
- sale e pepe