

Torta salata zucchine e mortadella

La **torta salata zucchine e mortadella** è una gustosa torta salata il cui ripieno è a base di nastri di zucchine, mortadella e formaggio tipo fontina. Preferite, per prepararla, zucchine con la buccia scura, che sono più colorate e danno un aspetto migliore alla torta. Se invece vi piacciono i sapori meno decisi potete sostituire la fontina con un formaggio più dolce e meno stagionato, come il Taleggio o il Brie.

La pasta sfoglia è complicata da preparare in casa, se volete cimentarvi provate la nostra ricetta, altrimenti potete comprare quella già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. Sceglietela di ottima qualità leggendo bene la lista degli ingredienti.

La **torta salata zucchine e mortadella** è ottima tiepida e si conserva in frigorifero per 1-2 giorni. Gustarla a temperatura ambiente o riscaldarla brevemente nel forno. Oltre ad essere un gustoso secondo piatto, può anche essere un antipasto oppure far parte di un tavolo di buffet o aperitivi.



INFORMAZIONI

- **8** persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia stesa rotonda
- 500 g di zucchine scure
- 300 g di Fontina
- 300 g di mortadella
- 4 uova di gallina
- Sale
- 200 ml di latte
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

Preparare lo stampo e gli ingredienti

- Foderare uno stampo da crostata da 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta e riporre in frigorifero.
- Lavare le zucchine, eliminare le estremità e con una mandolina tagliarle per il lungo in modo da ricavare dei nastri lunghi e sottili, un paio di millimetri al massimo. Se non avete la mandolina si può usare un pelapatate o un coltello molto affilato.
- Eliminare la crosta dal formaggio e grattugiarlo grossolanamente con una grattugia a fori molto larghi.
- Eliminare dalle fette di mortadella il filo esterno.

Assemblare la torta

- Tirare fuori dal frigo la teglia foderata con la pasta sfoglia.
- Mettere su un tagliere una fetta di mortadella alla volta e ricavarne delle strisce alte quanto le fette di zuccina.
- Mettere su ogni striscia di mortadella una spolverizzata di formaggio e un nastro di zuccina.
- Arrotolare la prima striscia e porla al centro della pasta sfoglia in piedi.
- Disporre tutte le altre strisce attorno alla prima, in piedi, a spirale.

Completare la preparazione

- Rompere le uova in una ciotola e sbatterle bene fintanto che non hanno perso viscosità.
- Unire un pizzico di sale, il latte e sbattere ancora per amalgamare gli ingredienti.
- Colare il composto di uova nella torta salata riempiendo gli spazi fra le strisce di ripieno.
- Cospargere in superficie con una generosa macinata di pepe.
- Infornare nel forno preriscaldato a 180° C per 45 minuti. Mettete la teglia nella zona più bassa del forno e non aprire mai lo sportello durante la cottura.
- Quando pronta, sfornare e attendere che intiepidisca prima di metterla su un piatto da portata e servirla.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalatina verde, tipo rucola

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Se avanza si può tranquillamente congelare, già in porzioni. Al momento di gustarla scongelarla direttamente nel forno, a 180° C per il tempo necessario a farla tornare calda e fragrante.