

Torta salata di patate e zucchine con pancetta a dadini



Una torta per tutti senza far torto a nessuno

Le torte salate sono come le minestre. Ce ne sono per tutti i gusti e non si smette mai di scoprirne di nuove. In effetti, la torta salata è un po' come la tela del pittore che si può dipingere secondo il proprio gusto: con carne o senza, con diverse varietà di verdura, creamine di vegane, eccetera, eccetera... Questa è una torta salata che accontenta un po' tutti i gusti e che ti ricompensa in tutto e per tutto di una dura giornata di lavoro.

- 200 g di patate novelle
 - 2 zucchine
 - 2 cipolle medie
 - 1 pacchetto di pancetta a dadini
 - 5 cl di vino bianco
 - 1 pasta sfoglia
 - 4 cucchiaini di miscela di formaggi (p. es. Gruyère o altro)
 - 3 uova
 - 2 dl di latte
 - sale, pepe
-
- Lavare le patate e senza pelarle tagliarle a fette sottili (circa 3—4 mm)
 - Dimezzare le cipolle e tagliarle a fette sottili come le patate
 - Tagliare le zucchine in fette di spessore doppio rispetto alle patate (ca. 6 mm)

1. Rosolare le cipolle e smorzarle col vino bianco.
2. Aggiungere le zucchine e condirle per bene.
3. Cuocere nel frattempo le patate per circa 10 minuti in acqua a bassa temperatura.
4. Rosolare per bene la pancetta a dadini.

Mescolare uova, latte e un cucchiaino di miscela di formaggi.

1. Srotolare la pasta sfoglia per la torta sulla teglia desiderata e punzecchiarla più volte con una forchetta.
2. Distribuire un altro cucchiaino di formaggio direttamente sulla pasta sfoglia.
3. Versare ora la pancetta a dadini, le cipolle, le zucchine e le patate in questa sequenza e versarvi sopra la pastella.
4. Infine cospargere sopra gli altri due cucchiaini di formaggio assortito.

5. Cuocere in forno ventilato a 230 °C a metà forno, per circa 30 a 35 minuti.