

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, crearne 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.

Ingredienti (per una torta salata di circa 28–32 cm)

- 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

Preparazione

- 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)

Preparazione verdure

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.

Pastella

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

Preparazione della torta salata

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.

[Translate to Italian:] Dazu passt