

# Torta di zucchini e i suoi fiori

Categoria: Vegetariana - Focacce e Torte salate



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La torta di zucchini e i suoi fiori è una crostata a base di sfoglia dal ripieno fresco e delicato, ottimo nella stagione calda.

Si presenta come una tradizionale torta salata, ma quello che distingue la torta di zucchini e i suoi fiori è il ripieno completamente vegetariano senza la presenza di composto liquido a base di panna e uova che renderebbe molto gustosa la torta ma anche meno leggera di questa versione.



## Per la torta di zucchini

>> <b>Aglio</b> 2 spicchi	>> <b>Pangrattato</b> grattugiato 20 gr	>> <b>Prezzemolo</b> tritato 2 cucchiari
>> <b>Burro</b> qualche fiocchetto	>> <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 80 gr	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Mozzarella</b> 150 gr	>> <b>Pasta sfoglia</b> 1 rotolo	>> <b>Zucchini</b> 20 baby con i fiori circa 400 gr
>> <b>Olio</b> extravergine di oliva 2 cucchiari più quello per la copertura finale	>> <b>Pepe</b> q.b.	

## Preparazione



Apriete i fiori di zucca, eliminate il gambo e il pistillo centrale (1), tagliate a fette sottili le zucchini (2). Schiacciate l'aglio e mettetelo in una padella assieme all'olio, quindi, dopo un paio di minuti, aggiungete le zucchini (3) e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco dolce, girando di tanto in tanto.



Nel frattempo tritate finemente a coltello il prezzemolo (4) e disponete la sfoglia in uno stampo imburato e infarinato da 28 cm bucherellando con i rebbi di una forchetta (5), non appena le zucchine saranno tenere ma non disfatte, aggiungete il sale, il pepe e il prezzemolo, (6) mescolate,



aggiungete i fiori di zucca puliti (7), amalgamate per qualche secondo e spegnete il fuoco. Spolverizzate con 50 gr di parmigiano (8) la sfoglia nello stampo, quindi versate sopra le zucchine e i fiori (che potete disporre a raggiera) (9).



Sparpagliate la mozzarella sulla superficie (10) della tortiera, quindi spolverizzate con il resto del parmigiano (11), con il pangrattato (12) e terminate irrorando con un filo di olio e qualche fiocchetto di burro. Infornate in forno già caldo a 180° per circa 15-20 minuti o fino a che vedrete la superficie della torta salata ben dorata.