



Torta di zucchini

[Del 28/02/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 600 g di zucchini, 150 g di provolone, 120 g di ricotta, 3 uova, 2 spicchi di aglio, 2 cucchiaini di basilico, una presa di noce moscata, 1 uovo sbattuto; per la pasta: 310 g di farina, 80 ml di olio di oliva, 1 uovo, 3 - 4 cucchiai di acqua ghiacciata.

Preparate la pasta. Versate la farina e $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale in una terrina e fate una fontana al centro. Versate l'olio, le uova e quasi tutta l'acqua, poi mescolate bene l'impasto con il dorso di un coltello, tagliando dall'alto verso il basso finché nell'impasto non si formano grossi grumi. Aggiungete altra acqua se necessario. Appallottolate l'impasto, avvolgetelo in pellicola trasparente da cucina e lasciate in frigorifero per 30 minuti. Accendete il forno a 200° e scaldate una gratella. Ungete una teglia di 23 cm di diametro. Preparate il ripieno. Grattugiate le zucchini ed aggiungete $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di sale. Mettetele in un colino per 30 minuti affinché perdano l'acqua di vegetazione, quindi strizzatele bene con le mani e mettetele in una terrina con il provolone, la ricotta, le uova, l'aglio, il basilico e la noce moscata. Regolate di sale e pepe e mescolate accuratamente. Tirate $\frac{2}{3}$ della pasta tra due fogli di carta da forno di una larghezza sufficiente a rivestire i bordi ed il fondo della teglia. Togliete il foglio superiore e rovesciate la pasta nella teglia. Mettete il ripieno nella teglia e livellatelo bene con un cucchiaio. Spennellate con l'uovo i bordi esterni della pasta. Tirate $\frac{2}{3}$ della pasta rimasta tra due fogli di carta da forno per formare la copertura. Coprite il ripieno avendo cura di sigillare bene i bordi e togliete la pasta in eccesso. Con un cucchiaino decorate i bordi con dei disegni e spennellate tutto con l'uovo. Tirate la pasta rimasta in una striscia di 30 x 10 cm. Con un coltello affilato ricavate 9 striscioline larghe 1 cm. Con 3 striscioline preparate una treccia, poi posizionatela sulla torta. Attaccate bene le trecce alla copertura, poi spennellate tutto con l'uovo. Cuocete sulla gratella calda per 50 minuti, finché non sarà dorata.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]