



## Crostata alle zucchini

[Del 29/04/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 250 g di farina più quella per infarinare, 125 g di burro, 3 zucchini, 200 g di tonno sott'olio, 125 g di provolone, 4 uova, 1 bicchiere scarso di latte, olio, sale, pepe.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela, disponetevi nel centro il burro a pezzetti e cominciate a lavorare gli ingredienti con la punta delle dita. Non appena il burro avrà in parte assorbito la farina, unite, poco alla volta, circa 1 dl di acqua fredda e continuate a lavorare a piene mani, ma rapidamente, fino ad ottenere un panetto che farete riposare per un'ora in frigorifero, avvolto in pellicola trasparente per alimenti. Tagliate a cubetti le zucchini e fatele saltare in una padella con 3 cucchiari di olio. Salatele, pepatele e cuocetele per 5 minuti. Poi frullatele insieme con il tonno. Tagliate a lamelle il provolone e sbattete 3 uova con una presa di sale e il latte. Con due terzi della pasta preparate un disco con il quale rivestirete uno stampo da 22 cm di diametro. Posate sulla pasta il composto di tonno e zucchini, adagiatevi sopra le fettine di formaggio e su tutto versate il composto di uova. Coprite con un secondo disco di pasta, spennellatela con l'uovo rimasto e cuocete a 200° per 50 minuti.

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