

Torta salata integrale ai porri, zucchine e taleggio

Per la ricetta di oggi vi propongo una torta salata semplice, rapida e gustosa. Una di quelle ricette furbe

che aiutano a vuotare il frigorifero, a sfruttare le risorse, ma soprattutto a portare in tavola la cena senza perdere ore in cucina e senza rinunciare al sapore. Ottima anche come torta da servire con un buon aperitivo, fredda o calda e filante, tagliata in tanti spicchi per dividerla con gli amici.

INGREDIENTI:

- 1 rotolo di pasta sfoglia integrale
- 1/2 porro
- 2 zucchine piccole
- 150 g di Taleggio
- olio extravergine di oliva
- sale fino
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Tagliare a fette sottili il porro.



Farlo dorare leggermente in padella con un filo di olio

extravergine di oliva.



Aggiungere le zucchine già mondate e tagliate a piccoli spicchi. Far rosolare ancora per 1-2 minuti, poi aggiungere un pizzico di sale, una buona macinata di pepe e 1/2 bicchiere di acqua.



Proseguire la cottura a fiamma dolce per circa 20 minuti.



A cottura ultimata, spegnere la fiamma ed aggiungere il

taleggio tagliato a pezzettoni.



Chiudere con il coperchio e attendere qualche minuto per farlo sciogliere con il calore, prima di amalgamare il tutto.



Stendere il foglio di pasta sfoglia integrale con la propria carta forno e versarvi il composto di zucchine e taleggio. Ripiegare verso l'interno il bordo esterno.



Cuocere in forno preriscaldato a 190 gradi con funzione ventilata per circa 15 minuti o fino a che la sfoglia risulterà dorata e fragrante.



Lasciare intiepidire e servire.