Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTA SALATA DI ZUCCHINE, PEPERONI E FORMAGGIO AFFUMICATO A FETTE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Formaggi a Fette

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 gr Formaggio Affumicato a Fette con Parmigiano Reggiano
- 1 rotolo pasta sfoglia
- 200 gr zucchine
- 200 gr peperoni rossi, verdi e gialli
- 1 cipolla
- 4 uova
- q.b. Parmigiano Reggiano Grattugiato fresco
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe

DESCRIZIONE

Tagliare la cipolla e farla soffriggere in una padella con olio EVO.
Tagliare le zucchine a rondelle e i peperoni a dadini, quindi aggiungerli in padella. Salare, pepare e cuocere per 10 minuti.
A cottura ultimata, lasciare raffreddare il composto.
In una ciotola sbattere le uova con sale e Parmigiano Reggiano Grattugiato, quindi aggiungere le verdure e amalgamare bene il tutto.
Disporre la sfoglia all'interno di uno stampo e bucherellare la sfoglia con una forchetta.
Iniziare con uno strato con il composto di verdure, quindi uno strato di Formaggio Affumicato a Fette. Terminare con un altro strato di composto di verdure e cospargere la superficie con Parmigiano Reggiano Grattugiato.
Ripiegare i bordi della torta verso l’interno, quindi infornare e cuocere a 180° per circa 25 minuti.