



Torta delicata con fiori di zucca e nuvole di sfoglia



Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Delicata
- 4 Zucchine
- 5 Fiori di zucca
- 200 g di Ricotta
- 3 Uova
- 50 g di Parmigiano
- 1 cucchiaino Sale
- Latte bicchierino

Preparazione

1. Prima di tutto srotolate la prima sfoglia e con l'aiuto di alcuni stampini o semplicemente a mano libera, con un coltello affilato, ritagliate una nuvoletta, da porre poi al centro della torta e 5 foglie. Spennellate con il latte le forme ottenute e infornate a 200° per 10/15 minuti. Preparate poi il ripieno della torta: grattugiate le zucchine, strizzatele bene e poi unitele alle uova, la ricotta, un pizzico abbondante di sale, il parmigiano e - se vi piace - un po' di basilico tritato. Ora srotolate la seconda sfoglia e posizionatele in una teglia da 26 cm di diametro, creando un bel bordo ondulato con le dita. Riempitela con la farcitura e infornate a 200° per 25 minuti. Sforatela, sistematevi sopra i fiori di zucca ben lavati e aperti, in modo da lasciare poi lo spazio per la nuvoletta e le foglie di sfoglia e ripassatela in forno per 5 minuti. Infine sfornatela e decoratela con la nuvola e le altre decorazioni in sfoglia.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 60

👥 8 8 persone