



Torta salata con fiori di zucca ripieni di ricotta



Ingredienti

- 1 confezione di La Sfoglia Bontà di Semi
- 7 Fiori di zucca
- 4 Zucchine
- 200 g di Robiola
- 100 g di Ricotta
- 1 mazzetto di Basilico
- 1 cucchiaio di Olio
- 1 spicchio Aglio
- 2 Uova
- 1 cucchiaio di Parmigiano
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Lavate i fiori di zucca molto delicatamente, eliminando il pistillo interno. Preparate la farcitura dei fiori: frullate insieme un mazzetto di basilico, la robiola, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio. Una volta pronta la crema, trasferitela in una sacca da pasticciere e riempiete i fiori di zucca. Pulite e grattugiate, usando una grattugia a fori larghi, le zucchine e fatele rosolare una decina di minuti in padella con un cucchiaio di olio e l'aglio, regolate di sale e pepe, rimuovete poi l'aglio e tenete da parte. In una ciotola, sbattete le uova con la ricotta e il Parmigiano Reggiano, aggiungetevi poi le zucchine tenute da parte. Srotolate la sfoglia e sistematele in una teglia rotonda a cerniera. Sistemate a raggiera i fiori ripieni e poi versatevi sopra il composto di zucchine e ricotta. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	17.97 g
Energia	348.58 kcal
grassi	24.95 g
Fibra	2.59 g
Proteine	12.69 g
Grassi saturi	11.77 g
Sodio	393.39 mg
zuccheri	393.39 mg

🕒 50

👤 6 6 persone