

Torta zucchini e porri

Autore: Dr.Oetker

Ingredienti: per 12 pezzi

100 g di porro, 400 g di zucchini, 100 olio d'oliva, 70g di vecchio Gouda o Hemmental grattugiato, 2 cucchiaini di semi di senape, pepe macinato, 120 g di farina di grano tenero (tipo 550) cioè tipo 0 in Italia, 30 g di semola rimacinata, 1 bustina di lievito in polvere (+ bicarbonato), 1 cucchiaino di sale, 50 ml latticello, 2 uova medie, 2 cucchiaini di pangrattato e burro per lo stampo

Istruzioni:

- Pulire i porri, lavare, scolare e tagliare in anelli. Lavare e asciugare le zucchini, tagliarle per lungo a fettine alte.
- Saltare le zucchini in una padella con 2 cucchiaini di olio di oliva.
- Cuocere le strisce di porro 3 min in una pentola coperta. Aggiungere le zucchini e semi di senape e scaldare.
- Togliere la padella dal fuoco e lasciate raffreddare le verdure, poi condite con pepe.
- Preriscaldare il forno a 180 gradi.
- In una ciotola aggiungere alla farina 0 la semola, il lievito (+bicarbonato) e il sale, mescolare. Aggiungere il latticello mescolando con una frusta, le uova e l'olio d'oliva rimanente. Aggiungere $\frac{3}{4}$ della massa vegetale e $\frac{3}{4}$ del mix di formaggio grattugiato nella pasta.
- Versare in uno stampo a cerniera (25cm) unta e liscia e livellare. Distribuire le verdure rimaste su di esso e cospargere con il formaggio rimanente.
- Infornare e cuocere per 35'-40' a 180°. Lasciare raffreddare su una griglia e tagliarlo a pezzi prima di servire.