

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Torta ai fiori di zucca

Strawberry · Monday, April 23rd, 2012

### Ingredienti:(6 persone)

- 300gr pasta sfoglia
- 20 fiori di zucca
- 400gr ricotta
- 5 uova
- 4 zucchine
- 100gr latte
- noce moscata
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate le zucchine e i fiori di zucca, sgocciolate i fiori e tagliate a dadini le zucchine. In una padella versate due cucchiari di olio, aggiungete lo scalogno tritato finemente, i fiori, le zucchine, salate, rosolate e lasciate intiepidire. In una ciotola, sbattete 4 uova, aggiungete la ricotta, il latte, i fiori, le zucchine, il sale, il pepe, e la noce moscata. Stendete la pasta sfoglia e foderate una tortiera, farcitela con il composto ottenuto, coprite con la pasta sfoglia rimasta( se è poca, fate delle strisce) e cospargete la superficie con l'uovo rimasto sbattuto. Cuocete in forno a 180° per 20 minuti. Lasciatela intiepidire, prima di servire.

This entry was posted on Monday, April 23rd, 2012 at 7:35 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Ripieni](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.