

Sbriciolata salata con zucchine stracchino e speck



Ingredienti:

per la base:

250 g farina 00

1 uovo

100 g burro morbido

1/2 bustina lievito granulare per pane

sale

per il ripieno:

2 zucchine

200 g stracchino

5 fette speck

sale

Tagliate le zucchine a cubetti piccoli e condite nella ciotola prima con sale, mescolate, e poi con olio.



Mettete nella padella, coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 4-5 minuti. Saltate 2 volte le zucchine in questo intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Lasciate raffreddare.

Preparate la base: unite la farina con l'uovo, sale, il lievito granulare ed il burro morbido...



... e lavorate con le mani per ottenere un impasto sabbioso. Mettete nella teglia carta forno e distribuite poco più di metà del vostro impasto. Pressate con le dita e formate un bordino. Stendete sopra le fette di speck...



...poi lo stracchino...



... e infine le zucchine raffreddate.



Coprite con il resto del impasto sbriciolato. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a

fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti. Lasciate raffreddare prima di tagliare.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.