

Torta salata allo stracchino e zucchine



Ingredienti:

1 rotolo pasta sfoglia

100 g capocollo o altro affettato saporito

300 g stracchino

1 zuccina

Srotolate la pasta sfoglia e mettetela con la sua carta forno nella teglia. Bucherellate il fondo con la forchetta.



Coprite il fondo con le fettine di capocollo e distribuite sopra la zuccina grattugiata e strizzata.



Distribuite sopra lo stracchino a pezzetti e piegate i bordi della sfoglia versi l'interno. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma medio-bassa per 30 minuti.

Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate la torta sulla gratella prima di metterla sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.