

Torta salata zucca e patate



Ingredienti:

3 patate medie

400 g zucca

2 uova

2 cucchiai parmigiano grattugiato

200 g mortadella in unica fetta

1 rotolo pasta sfoglia

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola le patate e la zucca sbucciate tagliate cubetti e 1/2 bicchiere d'acqua.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta 1 minuto poi a fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete e lasciate coperto 2 minuti.



Schiacciate con lo schiacciapatate e unite la mortadella tagliata cubetti, le uova, parmigiano, prezzemolo, sale e pepe.



Amalgamate bene il tutto.

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



Riempite la teglia con il composto e sopra decorate con pasta sfoglia avanzata. 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 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliate dalla teglia, raffreddate sulla griglia e servite tiepida.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.