

TARTE DI ZUCCHINE CIPOLLA E PECORINO

Vi ho già parlato del super orto dei miei genitori?!?! quest'anno hanno piantato "solo" 93 piante di pomodori, 7 di melanzane, 5 di zucchine, 10 di fagiolini, le carote, le patate, una marea di cipolle, aglio, erbe. beh io vado praticamente col carrello a far la spesa, e cosa volere di meglio di una zuccina appena staccata dalla pianta?!?!? Con le prime zucchine qualche settimana fa ho fatto questa tarte e devo dire era molto buona.



TARTE DI ZUCCHINE CIPOLLA E PECORINO

per la sfoglia rapida di Michel Roux

- 250 gr di farina
- 250 gr di burro
- 125 ml di acqua ghiacciata
- 2 zucchine grandi
- 1 cipolla di tropea

150 gr di pecorino a scaglie
mandorle a lamelle
basilico
sale, olio evo

Per la pasta sfoglia, nella planetaria mettete la farina con il burro a pezzetti, iniziate a lavorare con la frusta K poi unite gradualmente l'acqua, quando il composto sarà omogeneo avvolgetelo nella pellicola e fate riposare in frigo 30 minuti.

Riprendete la pasta stendetela in un rettangolo 30×15 ripiegate in tre e giratelo di 90° stendete di nuovo in un rettangolo ripiegate in tre e mettete a riposare in frigo 30 minuti. Ripetete l'operazione un'altra volta con le due pieghe, e dopo l'ultimo passaggio in frigo stendete la pasta e tenetela da parte.

Lavate le zucchine e tagliatele a striscioline, cuocetele in padella con un po di olio evo, a metà cottura aggiungete la cipolla tagliata grossolanamente, terminate la cottura, salate e pepate e mettete del basilico spezzettato.

Imburrate una tortiera mettete sul fondo le mandorle a lamelle cospargete col composto di zucchine e mettete sopra il pecorino a questo punto coprite con la sfoglia, fate qualche buco con i rebbi della forchetta e mettete a cuocere 30 minuti a 180°, togliete dal forno, lasciate intiepidire e rovesciate la tarte.

ps. la pasta sfoglia probabilmente non vi servirà tutta, dipende dallo stampo che usate.



con questa ricetta partecipo al contest di ely nella categoria
vegetariano