Galette de zucchini y tomates cherry



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

para el relleno

Zucchini: 3
Tomillo: 1 Ramita
Ajì molido: 1 Cucharadita
Sal y Pimienta:
Ricota: 250 gr
Huevo: 1
Queso rallado:
Diente de ajo: 1
Romero: 1 Ramita
Aceite de oliva: Cant necesaria
Tomates cherrys: 150 gr
Ralladura de 1/2 limón:
Yema: 1
Hierbas a gusto:

para la masa

Harina 0000: 250 gr
Manteca: 125 gr
Sal: 1 Cucharada
Agua: Cant necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar un bol la *harina*, la sal y la *manteca* fría en cubos
- Mezclar suavemente con cornet hasta empolvar los cubos.
- Bajar a la mesada y aplastar los cubos con un palote, formando láminas de *manteca*
- Devolver al bol sin tocar demasiado, añadir agua bien fría y unir con el cornet hasta que casi toda la *harina* se hidrate
- Volver a bajar a mesada, encuadrar y aplastar con el palote dando vueltas rústicas tipo *hojaldre* hasta formar un rectángulo
- Si la *harina* estuviese suelta y fuese necesario, se puede añadir agua fría de a poco

- Tapar y reservar en heladera al menos 30 minutos

Para el relleno

- Cortar los zucchinis en rodajas.
- *Condimentar* en un bol con sal entrefina, pimienta, *ajo* picado, *ají* molido, las hierbas y el aceite de oliva
- Grillar las rodajas de ambos lados, hasta que estén tiernas y doradas
- Reservar en la bandeja hasta enfriar.
- En el mismo bol de los zucchinis colocar los tomates cherrys, empapar del condimento, y llevar a una placa para horno
- Hornear medio durante 15 minutos
- Reservar hasta enfriar.

Para el ligue

- Colocar en un bol, *ricota*, ralladura de *limón*, *ajo*, sal, hierbas, pimienta, queso rallado y *huevo*
- Mezclar y reservar.
- Estirar la masa sobre papel *manteca*, y disponer el disco de masa sobre una placa para horno
- Incorporar la mezcla de relleno de *ricota* en el centro, cuidando de dejar un borde
- Por encima disponer los vegetales grillados
- Cerrar plegando los bordes de la masa hacia adentro, formando un repulgue rústico
- Hornear a 200 grados por 20 minutos
- Dejar reposar antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galette-de-zucchini-y-tomates-cherry