Tarta de Zucchinis



Ingredientes

Para el relleno

Albahaca fresca: 20 Hojas
Ricota: 300 Gramos
Queso rallado: 200 g
Huevo: 2 Unidades
Zucchini: 8 Unidades

Para la masa

Leche: 40 cc
Huevo: 1 Unidad
Mantequilla en cubos: 200 g
Harina 0000: 300 g
Sal: 5 g
Queso rallado: 100 g

Para la tapenade

Aceitunas negras descarozadas: 15 Unidades
Ajo picado: 2 Dientes
Filetes de anchoas: 10 Unidades
Albahaca: 10 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la tapenade

- Procesar las anchoas, las aceitunas, el *ajo* picado, las hojas de *albahaca* y aceite de oliva
- Reservar.

Para el relleno

- Cortar los zucchinis con una mandolina -finamente y a lo largo-
- Reservar.
- En un tazón, mezclar la *ricota*, el queso rallado, la *albahaca* fileteada, los huevos y reservar.

Para la masa

colocar en un taz&oacute

- N la *harina*, el queso rallado, la sal, la leche, la *mantequilla* y el *huevo*
- Con una procesadora eléctrica, mezclar estos ingredientes hasta que la preparación se despegue de los bordes
- Envolver con una película de PVC y refrigerar en la nevera.
- Una vez que la masa se haya enfriado, con un rodillo de amasar, estirar entre 2 papeles para hornear del diámetro de la tartera.

Para el armado

&ldquo

- Fonzar" el molde y en la base del mismo -ya forrado con la masa- colocar la tapenade reservada
- Agregar por arriba la mezcla de *ricota* y queso.
- Cortar los zucchinis reservados, en mitades y a lo largo
- Acomodar los mismos en el borde de la tarta, desde las paredes hacia el centro y hasta rellenar todo el molde.
- Despegar un poco la masa de la tartera y presionar los zucchinis sobre el ligue de quesos
- *Condimentar* con un poco de sal y hornear a 180° durante 40 minutos
- Retirar y servir.

- Tips
- 1. Ten en cuenta que la *anchoa* no debe estar demasiado blanda, sino que debe poseer consistencia y ser suave
- Tampoco debe estar acartonada y, en boca, tiene que ser carnosa.
- 2. Cuándo compres los zucchinis, elige los más pequeños -cuanto más grandes son, menos aroma poseen-
- Deben tener la piel lisa y la cáscara no debe ceder ante la presión.

3. Para el queso rallado

- Te conviene apostar por uno de los quesos duros como el Parmesano
- Utiliza una cuña recién cortada y rállala en el momento, para conservar todo el sabor y obtener la mejor textura

Consulta la receta original en