

Tarta de Zucchini



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 tazón

- En 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 desprenda 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

- Forzar 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 ligero de queso
- *Condimentar* con un poco de sal y hornear a 180° durante 40 minutos
- Retirar y servir.

- Tips
- 1. Ten en cuenta que la *anchova* 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. Cuando 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

