

Torta salata con Pecorino Toscano DOP, zucchine e pistacchi



Ingredienti

Per la pasta brisée

- 120 g di farina 00
- 60 g di burro
- 30 g di acqua
- 2-3 rametti di timo limone
- Sale q.b.

Per la farcitura

- 80 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 20 g di pistacchi
- 1 zuccina
- Timo limone
- Sale q.b.

Procedimento

Preparate la pasta brisée al timo limone versando la farina e il sale in una ciotola con il burro a cubetti. Iniziate a impastare, poi unite l'acqua e le foglioline di timo limone, impastate velocemente, avvolgete nella pellicola e mettete in frigo per circa un'ora.

Trascorso il tempo di riposo della pasta, preriscaldate il forno a 200 °C, foderate il fondo di uno stampo a cerniera con la carta forno e stendete la pasta brisée nella teglia.

Lavate la zuccina, eliminatene le estremità e affettatela con una mandolina nel senso della lunghezza. Tagliate, poi, ogni fetta a metà nel senso della lunghezza e salate leggermente. Arrotolate le striscioline di zuccina e sistematele nella teglia.

Tagliate il Pecorino Toscano DOP a cubetti e mettetelo all'interno dei rotolini di zuccina e tra un rotolino e l'altro. Rifilate i bordi di pasta brisée, pressateli leggermente con le dita e decorate con i pistacchi precedentemente tostiti. Cospargete la superficie della torta con i pistacchi tostiti rimasti, tritati grossolanamente.

Infornate per circa 20 minuti, dopodiché cospargete la torta con foglioline di timo limone e proseguite la cottura per un'altra decina di minuti.

Sfornate e lasciate riposare. Servite tiepida o fredda.

(Miria Onesta del blog [2 Amiche in Cucina](#))