

# Torta salata con scamorza, zucchine e salame piccante

Normalmente nelle torte salate faccio sempre un ripieno a base di uova e ricotta, a cui poi aggiungo i vari ingredienti. Questa volta ho pensato di provare con un formaggio più saporito, la **scamorza**. Devo dire che sia la consistenza che il sapore non sono niente male!



Per preparare la base di pasta brisée ho usato il Bimby, ma potete impastarla anche con un buon robot da cucina.

Ingredienti:

per la pasta brisée:

- 250 gr farina 0
- 120 gr burro freddo
- un mezzo cucchiaino di sale fino
- 70 gr acqua fredda

per il ripieno:

- 1 scamorza dolce o affumicata (a seconda del vostro gusto), del peso di circa 250gr
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 pacchetto di formaggio Philadelphia (100gr)
- 3 uova intere
- 3 zucchine scure
- 1 pezzo di spianata piccante o salame piccante non troppo stagionato (circa 200 gr)
- sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Preparare la pasta brisée: nel boccale del Bimby aggiungere prima la farina, poi il sale, il burro a cubetti e l'acqua.

Impastare a velocità 6-7 (medio alta) per 20 secondi.

Raccogliere la pasta con le mani, formare una palla, schiacciarla leggermente a formare un disco, coprire con pellicola e metterlo a raffreddare in frigorifero per circa 20 minuti.

Per il ripieno, lavare le zucchine e spuntarle, tagliarle a rondelle sottili e rosolarle per circa 10 minuti in padella con un filo d'olio d'oliva mescolandole spesso, finchè non risulteranno trasparenti. Porre in una ciotola a raffreddare.

Nel boccale del mixer tritare la scamorza, aggiungere il philadelphia e frullare aggiungendo latte fino a ottenere una consistenza cremosa. Unire le uova, regolare di sale e pepe ed amalgamare bene.

Versare l'impasto in una boule e unire quasi tutto il salame tagliato a dadini, tranne una decina di fettine più sottili che userete per decorazione. Unire infine le zucchine tiepide e mescolare bene. Tenere a parte.

Stendere la pasta brisée sopra un foglio di carta forno con il mattarello fino ad ottenere un disco di circa 3/4 mm di spessore. Foderare una tortiera con la pasta (non serve imburrare il fondo perchè la pasta brisée non attacca), schiacciando bene sui bordi. Con i rebbi di una forchetta, bucherellare bene il fondo della torta senza però trapassare la pasta, poi versare all'interno il composto, livellare con un cucchiaio, ripiegare a piacere i bordi arricciando leggermente (a me piace lasciarli aperti perchè ha un aspetto più rustico) e terminare guarnendo con le fettine di salame in cerchio.

Infornare per circa 40 minuti in forno ventilato a 180° (se usate lo statico, prolungate di circa 10 minuti). La superficie deve risultare ben colorata e al tatto l'impasto deve risultare ben compatto. Sfornate, attendete circa 10-15 minuti dopodichè sformate su un piatto da portata e servite.

La torta è buona sia calda che fredda.