

# TORTINI DI ZUCCHINE

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

- 250 g di farina,
- 125 g di burro,
- 1 tuorlo d'uovo,
- sale,
- 2 cucchiaini d'acqua,
- burro per le teglie.

Per il ripieno:

- 400 g di zucchine,
- 6 pomodori,
- 25 cl di panna,
- 2 uova,
- sale,
- pepe,
- 1/2 cucchiaino di paprica,
- 100 g di formaggio montasio grattugiato,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 mazzetto di prezzemolo.

Le dosi riportate servono per otto teglie di 11 cm di diametro.

Con gli ingredienti elencati preparate una pasta frolla salata seguendo le indicazioni della ricetta omonima.

Stendetela nelle otto teglie unte di burro e fatela cuocere a bianco.

Lavate con cura le zucchine e tagliatele a fettine sottili.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, privateli dei semi e riducete la polpa a dadini.

Mescolate in una terrina la panna, le uova, la paprica, i formaggi, sale e pepe, quindi stendete nei gusci di pasta una parte del composto ottenuto e distribuitevi sopra in modo regolare le fette di zuccina e i dadini di pomodoro.

Completate la farcitura col resto del composto al formaggio, infine fate cuocere i tortini in forno a 200° per circa 20 minuti circa.

Sfornateli quando sono ben dorati, cospargeteli con il prezzemolo tritato e servite.