

Torta di pasta sfoglia zucchine, tonno e limone

Senza glutine



Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia rotonda senza glutine #

400 gr di zucchine (3 zucchine piccole)

1 cipolla rossa

130 gr di tonno sgocciolato

Succo di mezzo limone

Scorza del limone intero grattugiato

Sale e pepe

Procedimento

Grattugiamo la scorza del limone e teniamola da parte, poi spremiamolo per ricavarne il succo. In una padella scaldiamo un filo d'olio e facciamo soffriggere la cipolla affettata. Tagliamo le zucchine a rondelle sottili direttamente in padella e mescoliamo. Regoliamo di sale e lasciamo rosolare per circa un minuto. Versiamo il succo di limone e proseguiamo la cottura per 4-5 minuti, finché il liquido non sarà evaporato. Spegniamo il fuoco e trasferiamo le zucchine in una ciotola per farle intiepidire leggermente. Aggiungiamo il tonno ben sgocciolato e la scorza di limone, mescoliamo bene e lasciamo insaporire qualche minuto. Srotoliamo la pasta sfoglia e adagiamola in una teglia da 26-28 cm di diametro. Distribuiamo uniformemente il ripieno di zucchine e tonno, livellandolo con una spatola. Ripieghiamo i bordi della sfoglia verso l'interno e inforniamo in forno ventilato a 200 °C per circa 20 minuti. Una volta cotta, togliamo la torta salata dalla teglia, rimuoviamo la carta forno e sistemiamola su un bel piatto da portata.

Ricetta originale di Benedetta Rossi