

*Ortolani professionisti producono, vicino a casa tua,
prodotti ortofrutticoli freschi, controllati e garantiti.*

Tutta la produzione AgriBologna viene realizzata secondo moderne tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale e attraverso controlli lungo tutto il percorso produttivo: dalla semina o trapianto alla raccolta, dalla lavorazione e confezionamento fino alla distribuzione ai negozi e ai reparti dei supermercati.

Queste garanzie di "tracciabilità" dei prodotti offrono al consumatore la certezza di un prodotto freschissimo, controllato e soprattutto sano: ogni frutto, verdura od ortaggio coltivato da AgriBologna è, in massimo grado, un vero concentrato di vitamine, di sali minerali e di tutte quelle proprietà nutritive che fanno della frutta e della verdura dei preziosi alleati per la salute e il benessere.

*Le ricette del contadino "Freschi e genuini"
sono anche sul sito Agribologna. Scaricale e prova!*



www.agribologna.it

*Freschi
e genuini...*

...come avere l'orto di casa





Le torte salate o rustiche, per indicare l'origine contadina di molte ricette, coniugano un "pane condito" con i prodotti dell'orto e della terra. In Italia la tradizione delle torte salate, a cui alcuni associano anche pizze e focacce, è molto radicata ed esistono molte ricette diverse a seconda della regione se non addirittura della città (scarpazzone, torta pasqualina, focacce alle erbe, ecc.).

Le torte salate possono essere servite come piatto unico, come antipasto o secondo. La comodità di poterle preparare e servire (calde o fredde) in un secondo momento le ha rese protagoniste in molte occasioni: dai rinfreschi alle colazioni di lavoro ai picnic.

La ricetta che proponiamo è gustosa nonché ricca ed equilibrata dal punto di vista nutritivo e può costituire l'unica portata di un pasto (preceduta da un po' di verdura o seguita da frutta fresca).



Preparazione

Lavare le zucchine e tagliarle a rondelle sottili. Farle appassire in padella con un filo d'olio, sale e pepe. Dopo una decina di minuti, aggiungere la pancetta tagliata a dadini o sottili strisce insieme e una tazzina d'acqua. Fare cuocere ancora 5 minuti.

Mentre le zucchine e la pancetta soffriggono, in una terrina mescolare le uova con la ricotta, un pizzico di sale e pepe. Aggiungere il latte e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rivestire una pirofila da forno con la pasta sfoglia e disporre al suo interno le zucchine e la pancetta, a questo punto aggiungere la mozzarella tagliata a dadini e, per ultimo, versare il composto di uova, ricotta e latte.

Arrotolare i bordi della torta salata a come fosse un cordoncino e spennellare con un il latte. Informare la torta salata con le zucchine a nel forno caldo a 180° e cuocere per circa 30 minuti.

Lasciar intiepidire la torta salata prima di tagliarla a fette e servirla.

Torta di zucchine



Ingredienti per 4 persone:

1 rotolo di pasta sfoglia, 2 zucchine, 100 gr di pancetta, 200 gr di mozzarella, 2 uova, 100 ml di latte, 100 gr di ricotta, 20 gr di parmigiano, olio extra vergine, sale e pepe.

