



Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia
1 grossa zuccina genovese
1 carota
1/2 cipolla
olio d'oliva
1/2 bicchiere di vino
500 ml di latte
2 cucchiaini di farina
noce moscata
sale

Preparazione

Laviamo e tagliamo a dadini di circa 5 mm sia la zuccina che la carota (ma la carota peliamola prima). Affettiamo finemente la cipolla e lanciamola in una grossa padella in cui avremo fatto scaldare dell'olio d'oliva. Facciamo rosolare la cipolla e aggiungiamo subito zuccina e carota.

Spadelliamo fino all'assorbimento dell'olio e poi aggiungiamo il vino. Mescoliamo e spadelliamo fino a quando non sarà assorbito anche il vino. Appena anche quello sarà asciutto aggiungiamo un pizzico di sale, un bicchiere d'acqua a temperatura ambiente, abbassiamo il fuoco e copriamo.

Intanto dedichiamoci alla

Preparazione della besciamella

In un tegamino con il fondo spesso versiamo 3 cucchiaini di olio d'oliva e la farina. Mescolare a fuoco spento finché la farina non avrà assorbito l'olio e poi aggiungiamo poco per volta il latte, mescolando finché non otterremo una crema sempre più liquida. Grattugiamo una spolverata di noce moscata sopra questa crema e aggiungiamo un pizzico di sale. Mescoliamo su un piccolo fuoco finché non risulterà più soda.

A questo punto anche le nostre verdure saranno cotte e non ci resta che srotolare la nostra pasta sfoglia su una teglia (su un foglio di carta forno che di solito è in dotazione) e versiamo al centro della torta salata uno strato di besciamella, poi le verdure stufate e di nuovo un po' di besciamella.

Inforiamo nel forno preriscaldato finché la sfoglia non risulterà dorata. In base al tipo di pasta sfoglia possono bastare anche 15 minuti.

Lasciamo intiepidire prima di servire.