



## Αλμυρή τάρτα με κολοκυθάκια

Μερίδες: 8-10

Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 30 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 1 ώρα

### Υλικά για τα κολοκυθάκια:

- 2 κολοκυθάκια
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. χυμός λεμονιού
- ¼ κ.γ. μπούκοβο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη ζύμη:

- 90 γρ αλεύρι σκληρό
- 90 γρ αλεύρι μαλακό
- 90 γρ. αγελαδινό βούτυρο
- 1 κρόκο αυγού
- 40 γρ. νερό
- 3 γρ. αλάτι
- 3 γρ. ζάχαρη

### Υλικά για τη γέμιση:

- 250 γρ. τυρί μασκαρπόνε
- 150 γρ. φέτα
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ¼ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

### Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με τη μαρινάδα για τα κολοκυθάκια. Σε μπολ ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, το χυμό λεμονιού, το μπούκοβο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

2) Ετοιμάζουμε τα κολοκυθάκια. Προσαρμόζουμε τον **μεταλλικό λαχανοκόπτη AT340** στην κουζίνομηχανή και κόβουμε τα κολοκυθάκια σε λεπτές φέτες.



- 3) Τα βάζουμε στο μπολ με τη μαρινάδα, ανακατεύουμε απαλά και αφήνουμε να μαριναριστούν στο ψυγείο μέχρι να ετοιμάσουμε τα υπόλοιπα.
- 4) Στο κάδο της κουζίνομηχανής **KMC050 Chef Titanium** βάζουμε τα άλευρα και το βούτυρο και τα χτυπάμε με το φτερό μέχρι να σβολιάσουν.
- 5) Προσθέτουμε το αυγό. Έπειτα προσθέτουμε το νερό, το αλάτι και την ζάχαρη και χτυπάμε να ομογενοποιηθούν και να σχηματίσουν μαλακή ζύμη.
- 6) Τυλίγουμε τη ζύμη με λαδόκολλα και την αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον μια ώρα.
- 7) Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάστη στη λαδόκολλα και την τοποθετούμε σε βουτυρωμένη ταρτιέρα.
- 8) Τρυπάμε τον πάτο της τάρτας με πιρούνι και την ψήνουμε για 30 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει, σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C.
- 9) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Ανακατεύουμε το μασκαρπόνε, τη φέτα θρυμματισμένη, το ψιλοκομμένο μαϊντανό και το ελαιόλαδο μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 10) Απλώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα τυριών στην ψημένη τάρτα. Από πάνω τοποθετούμε τα μαριναρισμένα κολοκυθάκια.
- 11) Σερβίρουμε την τάρτα κρύα ή σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**