

TORTE SALATE

# Focaccia con gli zucchini

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

1kg di zucchini  
500g di sfoglia pronta o casalinga  
5 cipolle medie  
1/2 tazza di margarina  
1 tazza d'olio  
2 1/2 tazze di gruviera  
4 uova  
prezzemolo  
sale e pepe

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite gli zucchini, lavateli e tagliateli a pezzetti. Bolliteli in acqua salata e poi colateli bene. Grattugiate le cipolle e mettetele insieme agli zucchini tagliati in un tegame a lessare fino a che non hanno assorbito la loro acqua.  
Aggiungete la margarina e lasciateli ancora un po'. Mettete il prezzemolo, il sale, il pepe ed infine il formaggio e le uova sbattute. Ungete la teglia con l'olio e stendete la metà

delle sfoglie unte una per una. Stendete bene l'impasto e copritelo con le rimanenti sfoglie. Incidete l'ultima a strisce e fate cuocere la focaccia al forno a media temperatura per 45-50 minuti.