

TORTE SALATE

Pasticcio di zia Maria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 zucchine
150 g di mozzarella
50 g di emmenthal grattugiato
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
prezzemolo
3 uova
pancarrè
100 g di latte
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere un trito di aglio, cipolla e prezzemolo con 3 cucchiaini di olio.



2 Unire le zucchine tagliate a rondelle e il sale.



3 Coprire, abbassare la fiamma e far stufare per 20 minuti.

Battere le uova, aggiungere il sale



4 ed il latte.



5 Quindi unire la mozzarella a dadini e l'emmenthal.



6 Unire ora le zucchine stufate.



7 Coprire il fondo di una pirofila imburrrata con le fette di pancarrè.



8 Distribuirvi il composto



9 e livellarlo per bene.



- 10 Cuocere in forno a 190°C per circa 30 minuti, o finchè non si sarà formata la crosticina sopra.

