

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pasticcio di zucchini

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di zucchini
2 uova
parmigiano
sale
pepe
noco moscata
burro
olio
200 g di farina.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere le zucchini, tagliarle a fettine e cuocere con olio, burro e sale, coprire il tegame e lasciarle cuocere finchè si disfano, aggiungere un uovo, parmigiano e noce moscata. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare, preparare la sfoglia con la farina e l'uovo, stendere su una spianatoia, al centro mettere l'impasto freddo chiudere tipo fagotto, mettere dentro un canovaccio legare le estremità e metterlo in acqua bollente per circa

20 minuti scolare molto bene, toglierlo dal canovaccio e passarlo in una padella con olio, fare rosolare quindi tagliare come una torta.