

TORTE SALATE

Pizza di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1/2 kg. zucchine
3 uova
200gr. provola secca
100gr. prosciutto cotto
parmigiano grattugiato
sale pepe
pasta per pizza.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le zucchine a rondelle sottilissime e metterle sotto sale per c.a 1 ora. Preparare la pasta per le pizze e farla lievitare 2 volte.

In un ruoto stendere un disco di pasta, mettere uno strato di cotto, zucchine, e provola fino ad esaurimento degli ingredienti.

Sbattere 3 uova con sale, pepe e parmigiano e versarle sul ripieno.

2 Coprire con l'altro disco di pasta, infornare a 180°, dopo avere spennellato la superficie con dell'uovo sbattuto, per c.a 45'