

TORTE SALATE

Quiche di zucchine e prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Pasta sfoglia già stesa
zucchine affettate o altra verdura a piacere
prosciutto
mozzarella
formaggio grattato
2 uova
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una pirofila da forno con carta da forno la pasta sfoglia e condire al centro con prosciutto, mozzarella, zucchine crude tagliate finissime oppure anche rosolate, una manciata di formaggio grattugiato.



2 Sbattere le uova con un po' di sale e versare da ultimo sulla torta.

Infornare fino a doratura.

