

TORTE SALATE

Sfoglia con gamberi e seppie

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
100 g di gamberi
1 seppia grande
2 uova
1 zucchina
50 g di grana
150 g di casatella
pane grattugiato
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Lessare i gamberi e le seppie, tagliare a scagliette la zucchini.



3 Mettere la sfoglia in una teglia e spolverarla con il pane grattugiato.



4 Mescolare tutti gli ingredienti.



5 Riempire la sfoglia.



6 Mettere in forno per circa 30 min. a 200°.



