

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 zuccina.



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°.



