

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Terrina di zucchine al curry

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

500 g di zucchine

150 di cipolla

2 cucchiaini di curry

3 uova

pepe

olio extravergine di oliva

sale.

## PREPARAZIONE



2 Affettare a fettine sottili le zucchine.



3 Tritare la cipolla.



- 4 In una terrina mettere dell'olio e soffriggere zucchine e cipolle per 5 minuti. Lasciare raffreddare e unire sale, pepe e curry.



- 5 A parte sbattere le uova, unire al composto raffreddato di verdure. Ricoprire di carta forno una teglia, versarvi il composto, coprire con carta alluminio e infornare a 180° per 40 minuti. A fine cottura spengere il forno e togliere la carta d'alluminio.

Prendere un piatto da portata e rovesciarvi la teglia, facendo ben attenzione a che tutto rimanga intero.



Ingredienti per 3 persone.

NOTE