

TORTE SALATE

Torta di pancarré

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 pacco di pancarré
6/7 sottilette
5 zucchine piccole
3 pomodori piccoli
1 spicchio d'aglio
qualche fetta di mortadella
olio
1 uovo
latte.

PREPARAZIONE

- 1 Trifolare le zucchine tagliate a rondelle con un filo di olio e sale. Quando sono tenere aggiungere uno spicchio di aglio tritato, mescolare bene e mettere da parte.



- 2 Tagliare a tocchetti i pomodori togliendo i semi e insaporire in una padella con poco di olio e 1 spicchio di aglio intero.



- 3 Prendere le fette di pane e passarle in un piatto pieno di latte, e foderarci il fondo di una teglia da forno.

Coprire con fette di mortadella e sottilette.



4 Fare un altro strato di pane bagnato nel latte, poi uno strato di zucchine e sottilette.



5 Fare un ultimo strato di pane imbevuto nel latte.

Sbattere un uovo con del latte, sale e pepe e distribuire sul pane, fare dei buchi con una forchetta in modo che penetri bene.



6 Finire con i pomodori.



7 Infornare per 30 minuti a 200°.





NOTE