

SECONDI PIATTI

Torta di zucchini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 zucchine grosse
4 uova
1 cipolla
5 cucchiari di grana grattugiato
50 g circa di pangrattato
sale
noce moscata
poco olio.

PREPARAZIONE



2 Grattugiare le zucchini.



3 Trasferitele in una padella e fatele asciugare a fuoco vivace.



4 Tritare la cipolla.

in un'altra padella rosolare con poco olio la cipolla.



5 Aggiungere alle zucchine le uova, la cipolla, poco sale, il formaggio, della noce moscata e del pangrattato fino a dare corpo al composto.

Oleare e cospargete con pangrattato una pirofila e versate il composto, livellare coprite con pangrattato ed un filo d'olio.



6 Infrnare nel microonde con grill per 10 o 12 minuti a 650 w.

