

TORTE SALATE

Torta salata zucchine e scamorza affumicata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di zucchine sbollentate
besciamella (1/2 l di latte
50 g di burro
60 g di farina) sostituibile con 1 bicchiere di
latte
scamorza affumicata
1 noce di burro
1/2 spicchio d'aglio
prezzemolo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Trifolare le zucchine mettendole in padella dove saranno stati fatti rosolare, con un po' di burro, mezzo spicchio di aglio tagliato a piccoli pezzetti e il prezzemolo. Controllare di sale.



- 2 Quando le zucchine sono pronte, unirvi la besciamella.

Versare il composto sopra la sfoglia e completare distribuendo delle fettine di scamorza affumicata.



- 3 Infornare a 180° per circa 20 minuti, controllare se colora troppo.

