

SECONDI PIATTI

# Tortino di patate e zucchine

di: *lisandra paloma*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- 3 zucchine di media grandezza
- 500 r di patate lessate
- 1 cipolla
- 150 g di prosciutto affumicato
- 1 cucchiaino di burro
- una manciata di pangrattato
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a rondelle le zucchine e fatele saltare in una padella con un filo di olio ed un pizzico di sale.



2



3 Schiacciare con lo schiacciapatate le patate.



- 4 Tritare la cipolla, tagliate a dadini il prosciutto e fateli saltare in padella con 3 cucchiari di olio.



- 5 In una ciotola mettete le patate, le zucchine, il prosciutto con le cipolle.



- 6 Mescolare bene.



7 Imburrate e spolverizzata con pangrattato una pirofila e versateci il composto coprendo con altro pangrattato.



8 Infornate a 200°C per 30 minuti.



9



10