



Torta salata con  
zucchine, mozzarella e  
pomodorini

## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- Prosciutto cotto
- Grana padano grattugiato q.b.
- 2 Zucchine
- 10 Pomodorini
- 1 Mozzarella fiordilatte
- 2 Uova
- Scamorza q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## Preparazione

1. Stendere la pasta in una tortiera, sbattere le uova intere con il grana, sale e pepe. Adagiare sulla pasta uno strato di prosciutto, la scamorza a fettine sottili, la mozzarella e le zucchine precedentemente tagliate a strisce larghe e passate in padella con un filo d'olio, sale e pepe. Spolverizzare con abbondante grana grattugiato, coprire il tutto con le uova sbattute e infine i pomodorini tagliati a metà. Infornare a 200° per 25 minuti in forno preriscaldato, servire la torta ancora calda subito in tavola e ... Buon Appetito!!!

## Informazioni nutrizionali

carboidrati	22.04 g
Energia	298.86 kcal
grassi	14.49 g
Fibra	3.21 g
Proteine	20.67 g
Grassi saturi	6.26 g
Sodio	647.47 mg
zuccheri	647.47 mg

⌚ 30

⊕ 6 6 persone