



Tortino di zucchini e mozzarella



Ingredienti

- 3 Zucchine
- 1 Mozzarella
- Parmigiano reggiano 30g
- 3 Uova
- Sale q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare

Preparazione

1. Stendere la sfoglia e grigliare le zucchine con poco olio, lasciarle raffreddare altrimenti sulla pasta si attaccano, tagliare la mozzarella, sbattere le uova e aggiungere parmigiano e sale (chi vuole mezza tazzina di latte). Accendere il forno e portarlo a 200°. Stendere sulla pasta le zucchine, poi i dadini di mozzarella e infine ricoprire il tutto con le uova sbattute e infine con altre zucchine. Se si vuole, spennellare con l'uovo la pasta. Mettere in forno per 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	16.63 g
Energia	253.25 kcal
grassi	13.07 g
Fibra	1.73 g
Proteine	16.39 g
Grassi saturi	5.45 g
Sodio	436.19 mg
zuccheri	436.19 mg

🕒 50

⊕ 6 6 persone