



Torta di gamberi e zucchini



Ingredienti

- 1 confezione Pasta Sfoglia Rotonda
- 3 Uovo
- 2 cucchiaio Parmigiano grattugiato
- 100 g Code di gambero
- Sale q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Pepe q.b.
- 2 Zucchine medie tagliate a cubetti
- 60 g di Latte

Preparazione

1. In una padella scaldare 2 cucchiai di olio, unire le zucchini, salate, pepate e continuare la cottura. In una ciotola mescolare le uova al latte e al parmigiano, regolate di sale e pepe e tenere da parte. Foderare una tortiera con la pasta sfoglia, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, unire le zucchini e le code di gamberi sgusciate e aggiungere il composto di uova, aiutandovi con una forchetta per farlo penetrare tra le zucchini. Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti, sfornate e servire tiepida.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	16.45 g
Energia	250.67 kcal
grassi	15.06 g
Fibra	1.36 g
Proteine	11.64 g
Grassi saturi	5.23 g
Sodio	257.09 mg
zuccheri	257.09 mg

⌚ 25

⊕ 6 6 persone