



Sfoglia delicata con  
zucchine, primo sale e  
menta



## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 2 Zucchine
- 100 g di Primosale
- 4 Uova
- 50 g di Parmigiano
- Menta fresca q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.

## Preparazione

1. Fate a rondelle le zucchine, se piccole potete usarne anche tre. Lasciate da parte circa 15 rondelle e passatele in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale. In una ciotola sbattete le uova, unite le rondelle di zucchine, il primo sale a cubetti, il parmigiano, sale e pepe per insaporire. Versate il tutto nel guscio di sfoglia, sistemate sopra l'impasto le rondelle di zucchine passate in padella e infornate a 200° per circa 25 minuti. Decorate con menta fresca.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	17.89 g
Energia	248.31 kcal
grassi	13.13 g
Fibra	1.25 g
Proteine	13.69 g
Grassi saturi	5.41 g
Sodio	412.15 mg
zuccheri	412.15 mg

🕒 45

👤 6 6 persone