



## Torta di zucchine e crescenza



### Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Aglio q.b.
- Sale q.b.
- 3 Zucchine
- 1 confezione di Crescenza
- 1 confezione di Pasta Sfoglia con farina integrale

### Preparazione

1. Tagliare le zucchine a fette sottili e farle cuocere in una padella con olio, prezzemolo, aglio e sale. A fine cottura, dopo 10 minuti, creare un composto con la crescenza. Stendere il rotolo di pasta integrale ed inserirlo nella teglia per la cottura. Versare il composto sopra la pasta ed infornare per 20 minuti a 180 °C.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	14.7 g
Energia	245.7 kcal
grassi	15.78 g
Fibra	1.7 g
Proteine	10.21 g
Grassi saturi	8.5 g
Sodio	329.03 mg
zuccheri	329.03 mg

🕒 30

👤 6 6 persone