



Torta con fiori di zuccina

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 10 Fiori di zuccina
- 6 Zucchine
- 4 Uova
- 25 cl di Panna da cucina
- 50 g di Parmigiano grattugiato
- Basilico q.b.
- Menta q.b.
- Erba cipollina q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia con la sua carta da forno in una tortiera, quindi riponetela al fresco. In una ciotola lavorate le uova con la panna, il parmigiano, l'erba cipollina, il basilico e la menta tritati, sale e pepe. Tritate le zucchine e lavate bene i fiori, rimuovendo il picciolo interno. Versate le zucchine nella ciotola con gli altri ingredienti e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti. Preriscaldate il forno a 200°C. Prendete la pirofila con la sfoglia e versatevi il composto di uova e zucchine preparato. Infornate il vostro rustico con i fiori di zucca e dopo 10 minuti di cottura disponete a raggiera sulla torta i fiori di zuccina tagliati a metà. Abbassate il calore del forno a 180°C e continuate la cottura per altri 20 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	18.8 g
Energia	280.88 kcal
grassi	16.77 g
Fibra	2.14 g
Proteine	13.63 g
Grassi saturi	7.12 g
Sodio	392.88 mg
zuccheri	392.88 mg

🕒 50

👤 6 6 persone