



## Intreccio di Pasqua

### Ingredienti

- 3 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda Buitoni
- 6 Zucchine
- 4 Uova
- 200 g di Prosciutto cotto
- 130 g di Stracchino
- q.b. Olio e sale

### Preparazione

1. Lavare e tagliare le zucchine e grigliarle in padella. Sbattere con una forchetta 4 uova e condirle con un pizzico di sale. Ungere una padella antiaderente e versare metà del composto per preparare una frittata sottile da fare cuocere due minuti su entrambi i lati. Ripetere il procedimento e preparare la seconda frittata.
2. Srotolate la prima sfoglia e foderare una tortiera con bordo apribile. Farcire la sfoglia formando due strati così composti: zucchine, formaggio, prosciutto cotto, besciamella, frittata, e ripetere gli ingredienti.
3. Srotolare le due sfoglie rimaste e tagliarle a strisce larghe circa 3 mm l'una, intrecciarle tra loro per formare una copertura compatta con cui chiudere la torta. Far cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 200°C e servire tiepida, quasi fredda.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	28.82 g
Energia	388.84 kcal
grassi	22.95 g
Fibra	2.62 g
Proteine	15.46 g
Grassi saturi	9.85 g
Sodio	584.32 mg
zuccheri	3.17 g

⌚ 65

⊕ 10