



Torta salata alle zucchine dimenticate

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda Buitoni
- 6 zucchine
- 50 g di parmigiano
- 120g formaggi misti avanzati
- q.b. basilico fresco
- q.b. noce moscata
- 1 pizzico di sale
- q.b. olio di semi per friggere

Preparazione

1. Prendete le tre zucchine più «bruttine» e cuocetele a vapore per 15 minuti. Una volta cotte, strizzatele, frullatele con le uova, unite il basilico, un pizzico di sale, la noce moscata e il parmigiano. Tagliate a strisce lunghe un altro paio di zucchine e grigliatele in padella con un filo di olio. Infine, con l'ultima zuccina riducetela a fettine sottili e friggetela velocemente in olio di semi bollente, la useremo come decorazione finale.
2. Srotolate la sfoglia e foderate una teglia bassa, poi bucherellate la base, versate sulla sfoglia i formaggi avanzati ridotti a tocchetti e riempite la torta con la pastella di uova e zucchine.
3. Coprite con le zucchine precedentemente grigliate e infornate a 200° per 30 minuti.
4. Servite coperta di zucchine fritte e qualche foglia di basilico.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	12.25 g
Energia	312.59 kcal
grassi	25.34 g
Fibra	1.1 g
Proteine	8.94 g
Grassi saturi	11.86 g
Sodio	571.86 mg
zuccheri	1.74 g

⌚ 51

⊕ 88