



Sfoglia delicata con zucchini, primo sale e menta

Torte Salate

🕒 45m

👥 8



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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.