



# Torta di gamberi e zucchine

Torte Salate

🕒 25m

👨‍🍳 8



## Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione Pasta Sfoglia Rotonda
- 3 in 3 Uovo
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaino Parmigiano grattugiato
- 100 g 100 g Code di gambero
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 2 in 2 Zucchine medie tagliate a cubetti
- 60 g 60 g di Latte

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** In una padella scaldate 2 cucchiaini di olio, unite le zucchine, salate, pepate e continuate la cottura. In una ciotola mescolate le uova al latte e al parmigiano, regolate di sale e pepe e tenete da parte. Foderate una tortiera con la pasta sfoglia, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, unite le zucchine e le code di gamberi sguosciate e aggiungete il composto di uova, aiutandovi con una forchetta per farlo penetrare tra le zucchine. Cuocete in forno a 180° per circa 30 minuti, sfornate e servite tiepida.