



# Sfoglia Integrale con Zucchine, Gorgonzola e Noci

Torte Salate



## Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia con farina integrale
- 1 Zucchina
- 6 Cucchiaino da Tavola 6 cucchiaini di Gorgonzola
- 100 g 100 g di Mozzarella per pizza
- 1 Cucchiaino 1 cucchiaino di Miele
- 1 q.b. Noci manciata
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Preriscaldare il forno a 180°. Stendere la sfoglia e incidetela leggermente, formando un cerchio concentrico alla sfoglia a distanza di un paio di centimetri dal bordo. Grattugiate la mozzarella e mettetela sulla sfoglia. Versate qua e là dei cucchiaini di gorgonzola. Tagliate a sfoglie la zucchina con l'aiuto di un pelapatate e adagiatela sulla mozzarella. Salate e pepate e infornate per 20 minuti. Prima di servire versate sopra del miele e le noci.