



Crostata di zucchini - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pasta sfoglia - verdure

Ingredienti:

400 g di pasta sfoglia surgelata

3 uova

600 g di zucchini

mezza cipolla

uno spicchio d'aglio

prezzemolo

50 g di riso

2 cucchiaini di grana grattugiato

2 fette di formaggio fondente

sale, pepe

Preparazione

Lavare e pulire i zucchini, poi ridurli a striscioline. Farli asciugare bene in una pentola antiaderente, senza alcun condimento. Sbattere le uova in una terrina, quindi aggiungere i zucchini, l'aglio e la cipolla tritati finemente, il prezzemolo, il riso cotto per 5 minuti e il grana grattugiato. Amalgamare bene gli ingredienti, salare e pepare.

Nel frattempo stendere tre quarti di pasta sfoglia in un rettangolo o tonda, a seconda dello stampo e foderare il fondo e le pareti di una pirofila, riempire con il composto e livellarlo. Distribuire sulla superficie il formaggio fondente a pezzettini, quindi, con la pasta rimasta, disporre delle strisce di un cm a grata sui zucchini.

Cuocere in forno caldo a 180°C per 40 m e servire caldo o tiepido. Nel mio forno di casa, a gas, al 5 per 1 ora e 15 minuti.

[immagine non più disponibile].