



Torta rustica di zucchine e wurstel - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

torta salata - zucchine - wurstel - pasta sfoglia

per 6 persone:

una confezione di pasta sfoglia surgelata

4 zucchine grandi

4 wurstel grandi

1 cipolla

3 uova

100 gr di scamorza affumicata (o formaggio a pasta filante)

grana grattugiato

un ciuffo di prezzemolo fresco

sale, pepe

olio extravergine di oliva

Scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente.

Intanto spuntare e lavare le zucchine e tagliarle in fettine sottili.

In una padella antiaderente rosolare la cipolla tritata in 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Aggiungere le zucchine, un pizzico di sale e il prezzemolo tritato, e cuocere per 15 minuti a fuoco vivace mescolando spesso.

Tagliare a rondelle i wurstel e aggiungerli alle zucchine, continuare la cottura per una decina di minuti, a fuoco lento e col coperchio.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

In una ciotola sbattere appena le uova con un pizzico di sale e tre cucchiaini di grana grattugiato.

Aggiungervi le zucchine coi wurstel, la scamorza tagliata a cubetti, e amalgamare bene.

Foderare una tortiera con la pasta sfoglia. Adagiarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 220° per 30 minuti.

Servire tiepido.



[Vai alla discussione sul forum](#)