



Torta di zucchine e prosciutto - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - pan brioche

300 g pasta brioche
400 g zucchine
5 uova
3 cipollotti
100 g prosciutto crudo
formaggio
sale e pepe
olio

Foderate una tortiera con pasta brioche, mettete sul fondo un foglio di carta oleata e sopra fagioli secchi. Cuocete in forno 30 minuti a 180°C. In una padella con olio cuocete i cipollotti e le zucchine tagliate a rondelle, aggiungete il prosciutto a dadini e solo a fine cottura aggiungete anche uova e formaggio. Versate il tutto sulla pasta in tortiera e infornate per 10 minuti.

