



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

torta salata - pan brioche

300 g pasta brioche  
400 g zucchini  
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 zucchini 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.

