



Tortino di zucchini - [Visualizza sul sito](#)
di Babseoliviero

torta salata - zucchini - julienne - galbanino

Ingredienti:

2 rotoli pasta sfoglia

3 zucchini

1 galbanino a fette

4 uova

parmigiano olio

aglio

sale e pepe

pangrattato

Pulire e lavare le 3 zucchini tagliandole a julienne. In una padella antiaderente versare un filo di olio, le zucchini con una presa di sale e pepe ed uno spicchio di aglio intero che dopo la cottura andrete a levare. Saltarle per una decina di minuti dopodiche' le lascerete raffreddare.

Stendere la pasta sfoglia sulla spianatoia e lavorarla con un po' di farina in modo che non si attacchi.

Con questa sfoglia rivestite una tortiera nel cui fondo porrete del pangrattato, adagiate le zucchini raffreddate, le fette di galbanino, il parmigiano e le 4 uova preventivamente sbattute con un po' di sale.

Prendete il secondo rotolo di sfoglia tiratelo e ricoprite la torta salata. Infine spennellate un albume sul tortino ed aggiungete sul top della torta una spolveratina di sale. Infornate a 190 gradi per 30 minuti circa

