



Frittata in sfoglia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - pasta sfoglia

Pasta sfoglia pronta, due zucchine, due papate piccole, una cipolla, olio evo, tre uova, un cucchiaio di farina, un cucchiaio di latte, sale e pepe.

Rivestire uno stampo con pasta sfoglia. Sbattere le uova con un cucchiaio di farina, un cucchiaio di latte, sale e pepe. Insaporire le zucchine e le patate tagliate a dadini in un soffritto di olio e cipolla affettata finemente.

Scolare le verdure dall'olio e miscelarle alle uova sbattute. Con il composto, riempire la sfoglia e infornare a 180° per venti minuti circa (fino a quando la superficie sarà ben dorata):

