

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta salata di zucchine

Se usate il piatto Crisp risparmiate tanto tempo !!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Zucchine - 4
- Olio - q.b.
- cipolla - 1
- dado - 1
- uova - 4
- panna - 200 ml
- pane grattugiato - una manciata
- prezzemolo - 3 foglie
- aglio - 1 spicchetto
- 1 zucchina per la decorazione

Preparazione

In una padella antiaderente mettete un filo d'olio e vi mettete la cipolla tagliata sottilmente e il dado. Aggiungete le zucchine tagliate a rondelle, mezzo bicchiere d'acqua, coprite e fate cuocere. Nel frattempo preparate una terrina e vi versate le uova, il prezzemolo e l'aglio tritati sottile, un cucchiaino scarso di sale. Sbattete le uova e aggiungete la panna. Intanto le zucchine si sono ammorbidite, aggiungete la manciata di pane grattugiato per assorbire il liquido rimasto. Versate le zucchine nella ciotola con le uova e amalgamate. Preparate la teglia o il piatto crisp mettendo un foglio di carta forno in modo da ricoprire anche i bordi. Ungete leggermente con un filino d'olio e con del pane grattugiato. Versate il composto e guarnite con delle fette di zucchine fatte grigliare precedentemente. Cospargete con del pane grattugiato e infornate fino a doratura. Se vi piace potete aggiungere del grana e della mozzarella, ma le calorie aumentano!!!!!! Con il piatto crisp ci vorranno circa 20 minuti. Con il forno tradizionale il tempo si allunga. Ogni forno ha un suo tempo di cottura.

