

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta di patate e zucchine

Da fare col piatto Crisp o..... con il forno tradizionale!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Patate - 2
- zucchine - 2
- uova - 2
- parmigiano - 2 cucchiari
- pane grattugiato - 2 cucchiari
- mozzarella o stracchino - 1
- sale - q.b.

Preparazione

Potete fare questa torta sia con le patate già bollite o ancora crude! Se avete le patate bollite, schiacciatele e aggiungete un uovo, un cucchiaino di pane grattugiato, un cucchiaino di parmigiano e salate. Mettete da parte. Se le avete crude basta grattugiarle con la grattugia a fori grandi. Grattugiate le zucchine crude e dopo averle ben strizzate, aggiungete l'uovo, il cucchiaino di parmigiano, un cucchiaino di pane grattugiato e salate. Mettete un foglio di carta forno sul piatto crisp o sulla teglia del forno. Fate uno strato di patate già pronte. Su di esse mettete la mozzarella o lo stracchino fatto a piccoli pezzi. (o un qualunque formaggio morbido!) Ricoprite con l'impasto di zucchine e guarnite con un po' di pane grattugiato misto a del parmigiano. Mettete in forno fino a doratura!

