

Pasta sfoglia con zucchine



Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 4 zucchine genovesi
- 1/2 cipolla bianca
- olio
- 2 uova
- 5 cucchiaini parmigiano grattugiato
- menta fresca
- sale
- pepe
- semi di sesamo (facoltativo)

Preparazione

- Spuntate le zucchine genovesi, lavatele e tagliatele a rondelle sottili. Con il robot da cucina è l'ideale.
- Tritate la cipolla e lasciatela soffriggere a fiamma dolce per un paio di minuti. Aggiungetevi le zucchine tagliate a rondelle, salate e lasciate cucinare per un paio di minuti.
- Quando le zucchine saranno a metà cottura toglietele dal fuoco ed aggiungete qualche foglia di menta tritata.
- Aprite il rotolo di pasta sfoglia e lasciatelo sulla carta forno in dotazione.
- Mettete il rotolo di pasta sfoglia all'interno di una teglia rotonda e bucherellate il fondo con i rebbi della forchetta.
- Riempite la pasta sfoglia con le zucchine, livellatele con un cucchiaio e ripiegate i bordi di pasta sfoglia verso l'interno.
- In un piatto rompete le uova ed aggiungete il sale ed il parmigiano.
- Versate le uova a cucchiaiate sulla superficie delle zucchine tendone da parte soltanto un pochino con il quale spennellerete il bordo di pasta sfoglia.
- Ricoprite il bordo di pasta sfoglia con dei semi di sesamo.
- Infornate la torta di pasta sfoglia nel forno preriscaldato a 180 C per 30 minuti circa, primo ripiano dal basso.
- La torta salata con zucchine sarà pronta quando avrà un bel colore ambrato in superficie.