

Tortino di zucchine e mozzarella - Tempo 35 min - Difficoltà Facile - Nazione Italia (Toscana) - Cottura Al forno

Categoria : Antipasto -

Pubblicato da [Ignazia Tinti](#) in 22/11/2010

Tempo 35 min - Difficoltà Facile - Nazione Italia (Toscana) - Cottura Al forno - Tortino di zucchine e mozzarella -



Tortino di zucchine e mozzarella

■ Categoria Antipasto
■ Nazione Italia (Toscana)
■ Pontella cucina regionale italiana del 2008

Ingredienti

- >Burro 30 gr
- >Mozzarella 125 gr
- >Sale
- >Uova 4 numero
- >Zucchine 700 gr

Preparazione

ingredienti

700 g di zucchine

125 g di mozzarella

30 g di burro

4 uova

sale

vini consigliati Chardonnay (bianco)

Mondate le zucchine, lavatele, asciugatele e tagliatele a rondelle non troppo sottili.

Preriscaldate il forno a 180 °C. In una pirofila unta di burro, disponete le zucchine e la mozzarella a strati alternati: un primo strato di zucchine, poi uno di mozzarella a fettine e di nuovo uno di zucchine.

Cuocete in forno a 180 °C per 10 minuti. Sfornate e unite le uova sbattute, aggiustate di sale e rimettete a scaldare altri 15 minuti.