

Torta rustica di zucchine

1 sfoglia per torte salate
2 zucchine
1 cipolla
1 pomodoro
sale
formaggio grattugiato



FACILEeBUONO

Ottima anche fredda



Laviamo e grattugiamo le zucchine, cospargiamole con un po' di sale e strizziamole per eliminare parte della loro acqua.

Laviamo e tagliamo a tocchetti il pomodoro, sbucciamo la cipolla e tagliamola a listarelle.

Foderiamo una teglia con carta da forno e stendiamo la sfoglia.

Disponiamo le zucchine ricoprendo il fondo della sfoglia e aggiungiamo il pomodoro e la cipolla.

Spolveriamo con il formaggio grattugiato.

A forno preriscaldato cuociamo nella parte bassa a 200° per 30 minuti.

Gustosa anche con broccoli come variante invernale alle zucchine.

Una particolare torta rustica di zucchine, pomodori e cipolla. Ottima anche da gustare fredda.