



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tortino di zucchine e mozzarella



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

35 minuti Tempo

Attrezzatura : **pirofila**

Ingredienti

- 700 g di zucchine
- 125 g di mozzarella
- 4 uova
- 30 g di burro
- sale

Preparazione Tortino di zucchine e mozzarella

Passo 1.

Lavate le zucchine e tagliatele a fette.

Passo 2.

Affettate la mozzarella.

Passo 3.

Imburrate una pirofila e disponetevi alternandoli, uno strato di zucchine e uno strato di mozzarella.

Passo 4.

Ponete in forno già caldo a 180°C per 10 minuti.

Passo 5.

Sfornate e versate nella pirofila le uova sbattute, salate a piacere ed infornate nuovamente a 180° per 15 minuti.

Passo 6.

Servite il tortino caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)