

TORTA SALATA DI ZUCCHINE

Vanno molto bene le zucchine rotonde

Un paio di hg. di ricotta

3 uova

fette di mortadella

Formaggio a fette sottili (scamorza)

Parmigiano grattugiato

Maggiorana

Un rotolo di pasta sfoglia

Sale e pepe

Tagliare le zucchine a fette spesse circa mezzo cm.

Stenderle in una piastra leggermente unta di olio (è opportuno usare la carta da forno sulla teglia), ungere e salare poco la parte superiore, indi passare al forno per una quindicina di minuti. Poi lasciarle raffreddare.

In una ciotola mescolare la ricotta, 2 uova, la maggiorana, il parmigiano grattugiato, una fetta di mortadella tagliata a striscioline, sale e pepe qb.

Foderare una teglia da forno con la pasta sfoglia, coprire il fondo con una parte del composto preparato, indi stendere le fette di zucchine e alternarle col composto fino a completo utilizzo.

Coprire con la restante mortadella (fette intere) e terminare con fettine di formaggio sottile.

Richiudere verso il centro della teglia la pasta sfoglia o ricoprirla con un ulteriore dischetto, spennellare con il tuorlo d'uovo rimasto e passare il forno 180° per 40 minuti circa.

