

TORTA CON FIORI DI ZUCCHINE

Ingredienti per 2 persone:

- 200 g di pasta sfoglia,
- 2 uova,
- 20 cl di panna da cucina,
- 1 cucchiaio di erba cipollina,
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 8 fiori di zucchine,
- burro,
- farina.

Spiegare la pasta sfoglia in una tortiera imburrata ed infarinata, quindi porla al fresco.

In una terrina, battere le uova e la panna, unire il parmigiano, l'erba cipollina, un pizzico di noce moscata, sale, pepe ed olio d'oliva mescolando bene.

Scaldare il forno a 210°C.

Tritare finemente 5 zucchine con i fiori e aggiungetele al preparato nella ciotola.

Amalgamare bene, bucherellare con uno stuzzicadenti la pasta sfoglia, versare al suo interno il preparato ed infornare.

Dividete per lungo le zucchine rimaste in modo da facilitarne la cottura.

Dopo 10 minuti togliere la torta dal forno ed aggiungere a raggiera le zucchine tagliate.

Continuare la cottura in forno per 20 minuti a 180°C.

Servite tiepida.