

# TORTA DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia,
- 3 zucchine,
- 200 g di panna da cucina,
- 3 uova,
- formaggio grana,
- menta.

Stendere la pasta, foderarvi una tortiera, coprire con carta oleata e fagioli secchi e cuocere in forno a 200° per 15-20 minuti.

Affettare sottilmente le zucchine, sbattere le uova con la panna, un pizzico di sale, 2-3 cucchiari di grana e qualche foglia di menta tritata.

Alternare strati di zucchine e di composto di uovo, infine spolverizzare di grana.

Passare in forno per 20 minuti.