

TORTA DI ZUCCHINE E POMODORI

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina,
- 150 g di margarina,
- 1 bicchiere di acqua tiepida,
- 1 pizzico di sale.

Per il ripieno:

- 6 zucchine,
- 2 pomodori,
- olio d'oliva,
- 3 uova,
- 1 bicchiere di panna,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tagliate a fettine le zucchine e fatele rosolare in un tegame con un po' di olio; salate e pepate.

Disponete la farina a fontana, al centro mettete la margarina, l'acqua, il sale e impastate.

Imburrate una tortiera, stendetevi la pasta tirata a sfoglia, distribuitevi le zucchine, cospargete di parmigiano grattugiato e sopra versatevi le uova sbattute con la panna.

Coprite la superficie con rondelle di pomodoro.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per quaranta minuti circa.