

# SFOGLIATA DI ZUCCHINE

Ingrediente per 4 persone:

500 g di pasta sfoglia (va bene quella surgelata),  
400 g di zucchine,  
4 uova,  
4 carciofi,  
250 g di spinaci (anche surgelati),  
2 cipolle,  
q.b olio d'oliva,  
burro,  
sale,  
pepe.

Scongela la pasta sfoglia.

Preparare i 4 carciofi fino ad avere i cuori.

In un tegame mettere l'olio, le cipolle affettate finemente ed i cuori di carciofo.

Cuocere per circa 15 minuti poi aggiungere le zucchine tagliate a rondelle sottili.

Continuare a cuocere per circa 30 minuti e, infine, unire gli spinaci terminando la cottura.

Sbattere le 4 uova ed unirle alle verdure cotte e lasciate a riposare / raffreddare per circa 60 minuti.

Imburrare una teglia e mettere la pasta sfoglia, versare il contenuto e cuocere in forno per 50 minuti, max 1 ora, a 180 / 200 gradi.