

TORTINO DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di zucchine,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva,
- 100 g di carne tritata,
- 2 uova,
- 100 g di provolone dolce,
- burro,
- pangrattato,
- sale.

Tagliate le zucchine a rondelle.

Tritate la cipolla e soffriggetela nell'olio, quindi unite la carne tritata e fate insaporire per qualche minuto.

Unite le zucchine, salate, mescolate e cuocete a fuoco moderato per 20 minuti circa o fino a quando saranno morbide.

Lasciate intiepidire.

Sbattete le uova e mescolatevi il formaggio grattugiato, quindi versate il composto sulle zucchine ed amalgamate bene.

Accendete il forno a 190°C.

Imburrate una tortiera, cospargete di pangrattato e versate il composto di zucchine.

Cospargete con altro pangrattato e cuocete nel forno caldo per circa 30 minuti.

Lasciate riposare per una decina di minuti prima di servire.