

TARTELLETTE ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di pasta sfoglia surgelata,
- 4 zucchine,
- 20 g d'olio,
- 3 uova,
- 60 g di emmenthal grattugiato,
- 2 dl di panna,
- una cipolla piccola,
- sale.

Fate scongelare la pasta sfoglia.

Dividetela in sei pezzi e stendeteli con il mattarello in modo da ottenere sei dischi del diametro di 15 cm.

Con questi dischetti foderate 6 formine del diametro di 14 cm, in modo da ottenere un bordo.

Separatamente affettate molto sottilmente la cipolla.

Mondate le zucchine, tenete da parte dodici fettine finissime e grattugiate il resto con una grattugia a fori larghi e fate rosolare il tutto in una padella con l'olio, insaporendo con un po' di sale.

Mettete il purè di zucchine in una terrina, unitevi le uova sbattute, la panna e il formaggio, quindi versate il composto nelle formine e sopra un paio di fettine di zuccina.

Fate cuocere le tartellette in forno a 200 gradi per 20 minuti circa, fino a quando la superficie non risulterà gonfia e ben dorata.