

Le Ricette di Giuly - Torta Salata alle Zucchine

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è facile e veloce, ottima da servire come stuzzichino durante gli aperitivi e anche per i picnic e pranzi al sacco.

INGREDIENTI:

1 confezione di pasta sfoglia pronta

4 zucchine

3 uova

1 cipolla

formaggio tipo galbanino q.b

formaggio grattugiato q.b

olio q.b

sale q.b

pepe q.b

PROCEDIMENTO:

Tagliare a tocchetti le zucchine e a fettine la cipolla. In una padella con olio, far rosolare la cipolla; una volta

dorata, aggiungere le zucchine, salare, pepare e lasciare cuocere per una decina di minuti.

A parte in una ciotola sbattere le uova con del parmigiano, sale e pepe, aggiungere il formaggio tagliato a cubetti e amalgamare bene il tutto.

Una volta che le zucchine con le cipolle sono tiepide, aggiungerle nella ciotola con il composto. Mescolare bene. Prendere una teglia e adagiare la sfoglia bucherellandola con una forchetta.

A questo punto aggiungere il ripieno, livellare bene, e mettere in forno già caldo a 200°C per 35-40 minuti. Servire sia calda che fredda.

Buon Appetito!

© 2026 **CIVICO20NEWS** – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 02/05/2026

Salvato in PDF in data: 24/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-torta-salata-alle-zucchine/02/05/2026/>