LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta salata di zucchine e gamberi
Zucchine, zucchine e .....ancora zucchine!!!

Difficoltà
facile

Quantità
10 persone

Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Zucchine - 2 medie
- gamberi - 200 g
- uova - 2
- panna - 100 ml
- latte 100 ml
- pane grattug. - 2 cucchiai
- parmigiano - 2 cucchiai (a piacere)
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- pasta sfoglia - 1 (o pasta brisè)

Preparazione

Usiamo ancora le freschissime zucchine ma, accompagniamole con dei ....freschissimi gamberi!!!! (se non li abbiamo freschi li usiamo anche congelati e sbucciati!) In una padella antiaderente mettiamo un filo d'olio e vi mettiamo le zucchine a rondelle. Facciamo rosolare lentamente fino alla cottura desiderata. Saliamo leggermente. In un altra padella facciamo rosolare, con un filo d'olio, per pochi minuti i gamberi. Appena freddi li sbucciamo e togliamo la testa. Saliamo. Mettiamo in una terrina le zucchine cotte al dente e vi aggiungiamo il pane grattugiato. Aggiungiamo la panna, il latte e le uova leggermente sbattute. Saliamo leggermente e uniamo il parmigiano. Mettiamo, anche i gamberi pronti. Qualche gambero lo lasciamo per la guarnizione. Nel piatto crisp mettiamo la sfoglia con la sua carta forno che abbiamo ritagliato a misura. Versiamo tutto il composto, cercando di mettere le zucchine e i gamberi in modo da dare una forma carina. (Se non usate il forno a microonde mettete il tutto in una teglia tradizionale. Impiegerete un po' di tempo in più ma il risultato sarà lo stesso ottimo. Fate cuocere fino a quando il tutto sarà dorato!