



TORTINO DI ZUCCHINE

Difficult: Facile



Buongiorno a tutti,

questa ricetta me l'ha gentilmente passata la suocera della mia migliore amica ;). Sono rimasta colpita per la semplicità di realizzazione e per la praticità del piatto, infatti può benissimo essere considerata una ricetta svuota frigo! Sapore ottimo, da servire come antipasto o come secondo o perché non se arricchiamo gli ingredienti anche come piatto unico, può essere mangiato caldo o anche a temperatura ambiente, insomma una ricetta che ti aiuta in molte situazioni !!!

Dosi: dosi per 6 persone

- farina 3 vasetti
- lievito mezza bustina istantaneo tipo Pizzaiolo
- olio EVO 1 vasetto
- parmigiano 1 vasetto e mezzo
- uova 3
- yogurt bianco 1 vasetto
- zucchine 2 medie
- sale

Prendiamo una ciotola abbastanza capiente dove poter amalgamare tutti i nostri ingredienti:

per primo lo yogurt, cos ci teniamo il vasetto che sar il nostro "misurino"



l'olio



le uova intere con il sale e amalgamiamo



ora le zucchine tagliate a listarelle



la farina con il parmigiano



il lievito



trasferiamo il composto ben amalgamato in una teglia antiaderente e in forno a 175 per 30 minuti



Al gusto rimane morbido e umido, possiamo arricchirlo con ci che abbiamo in frigo: pancetta, wurstel, prosciutto cotto, scamorza, mozzarella ecc.....Ottimo anche per le gite fuori porta o da portare in ufficio

Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)