



TORTA DI FETA E ZUCCHINE

Ingredienti

Per 1 torta

1 crosta di torta

1 cipolla grattugiata

4 zucchine: 1 chilogrammo

1 manciata di foglie di menta

3 uova

10 centilitri di crema liquida

200 grammi di formaggio feta sbriciolato

Passi

- 1.** Cuocete le cipolle in una padella finché non diventano traslucide.
- 2.** Aggiungete le zucchine, poi la menta tritata e l'aglio. Condite e sobbollite per 15 minuti a fuoco medio senza coperchio, mescolando di tanto in tanto.
- 3.** Sbattete, in una ciotola, 3 uova con la panna e aggiungete circa $2/3$ della feta a pezzetti.
- 4.** Mettete la crosta di torta nello stampo, quindi aggiungete le zucchine e versatevi sopra il liquido preparato, infine cospargete il resto della feta sbriciolata.
- 5.** Cuocete per 40 minuti a 180°C in un forno caldo.