

Tortino di zucchine al forno

Una ricetta semplice, saporita e senza troppi fronzoli.
Realizzata con il Bimby.

Ingredienti:

- 1 Cipolla Fresca
- 50 gr Olio d'Olive
- 250 gr Zucchine
- 150 gr Latte
- 20 gr Burro
- 50 gr Farina
- 1 Uovo
- 30 gr Parmigiano Reggiano
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Inserire nel boccale la cipolla. 3 Sec. Vel. 7. Aggiungere l'olio. 3 Min. 100° Vel. 1.

Aggiungere le zucchine tagliate a pezzi. 30 Min. 100° Vel.1.

Frullare. 5 Sec. Vel.6. Aggiungere nel boccale il latte, la farina, il burro e q.b. di sale e pepe. 6 Min. 90° Vel.4.

Aggiungere l'uovo e il parmigiano reggiano. Frulla 20 Sec. Vel 5.

Versare il composto in una teglia da 24 cm di diametro e infornare 20-25 Min. 200-220°.

Deve fare una crosticina in superficie, quindi se necessario aumentare la cottura di 5-10 minuti.