

## TORTA AI FIORI DI ZUCCA

### Ingredienti

- sale
- 4 uova
- burro
- mozzarella (300g)
- 20 fiori di zucca
- pepe nero
- 5 acciughe sott'olio
- Pasta Sfoglia Findus

### Come si prepara

Scongelate la Pasta Sfoglia Findus.

Togliete i pistilli e un pezzetto di gambo ai fiori di zucca, tagliate la metà circa a listarelle e lasciate interi gli altri che serviranno anche a guarnire la superficie.

Tritate grossolanamente la mozzarella, salatela, pepatela e mettetela a sgocciolare in un colino.

Scottate nel burro spumeggiante, per pochi minuti, i fiori di zucca.

Stendete la Pasta Sfoglia e rivestite una tortiera.

Cospargete la sfoglia di mozzarella, distribuitevi sopra le acciughe a pezzetti e i fiori di zucca a listarelle.

Battete in una ciotola 2 uova con sale e pepe e versatele sulla mozzarella. Paregiate la pasta e ritagliate i bordi.

Pennellate la pasta con il rimanente tuorlo e mettete in forno caldo a 180-200 gradi per circa 35 minuti.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 50

### Tags





antipasti caldi, torte salate, occasioni speciali, pizze, new, feste, Torta ai fiori di zucca, tradizionale, mediterraneo

