

Aperitivo

Tortino di pane con zucchine, pomodori e insalata iceberg

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

45 min.

Persone

6

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- Per l'impasto
- 300 g di pane raffermo
- 2 uova
- 200 g di zucchine Naturizia
- 50 g di formaggio grattugiato
- 50 g di provoletta
- 20 ml di olio extravergine di oliva
- Latte q.b.
- Prezzemolo Naturizia q.b.
- Basilico Naturizia q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Burro q.b.

- Pangrattato q.b.
- Per guarnire
- Pomodori ciliegino Naturizia
- Prezzemolo Naturizia q.b.
- Iceberg Le Insalatose Naturizia



Preparazione

Tagliare le zucchine a dadini e cuocere in una padella con sale, pepe e olio d'oliva per circa 10 -15 minuti. Una volta cotte, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare.

Tagliare le fette di pane raffermo a cubetti e **tritare grossolanamente** in un mixer. In una ciotola versare il pane, le uova, il formaggio grattugiato e amalgamare.

Aggiungere il latte a filo, il prezzemolo e il basilico tritati, le zucchine e la provoletta a cubetti, aggiustare di sale e pepe. **Amalgamare bene gli ingredienti fino a formare un impasto morbido dalla consistenza delle polpette.**

Imburrare e cospargere di pangrattato uno stampo rotondo di 15 cm e versare l'impasto. **Cuocere in forno già caldo a 180° C** per circa 30 minuti o fino a doratura. Sforare e porre a raffreddare su una gratella.

Tagliare i pomodori a fette e disporre a raggiera sulla superficie del tortino e aggiungere qualche foglia di prezzemolo.
Servire il tortino su un letto di insalata iceberg.
