



Cassata di verdure al curry

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia pronta
- 1 vasetto di Peperoni Grigliati Saclà
- 2 uova
- 2 o 3 cucchiaini di latte
- 2 o 3 cucchiaini di panna o ricotta
- 2-3 zucchine
- 50 g Parmigiano Reggiano
- Noce moscata
- Curry
- Sale
- Pepe



Preparazione:

- Saltate in padella per qualche minuto le zucchine tagliate a rondelle condite con un filo d'olio ed un pizzico di sale.
- In uno stampo antiaderente stendete la pasta sfoglia e, ripiegandone i bordi esterni, formare un cordoncino. Sgocciolate con molta cura i peperoni e disponeteli con le zucchine sulla base di sfoglia.
- Sbattete le uova con il formaggio, la panna, il latte, un cucchiaino di curry, noce moscata, sale e pepe.
- Versate il composto sulle verdure ed infornate a 180° per 15 min. Servite caldo o freddo a piacere.