TORTA DI VERDURE RICCA

Ingredienti:

- Una confezione di pasta brisée surgelata,
- 500 g di zucchine,
- 400 g di carote,
- 300 g di pisellini,
- 120 g di burro o margarina,
- 5 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- 50 g di panna,
- 5 uova,
- una cipolla,
- un dado per brodo,
- sale,
- pepe.

Scongelate la pasta brisée.
Tagliate le zucchine a fettine e fatele cuocere in 40 g di burro caldo o margarina.
Tagliate le carote a rondelle e cuocetele con altrettanto burro, a parte, aggiungendo del brodo.
Tritate la cipolla, fatela imbiondire col rimanente burro, poi unitevi i pisellini, salate e pepate.
Imburrate una teglia, rivestitela con la pasta brisée, sbattete le uova con la panna e con un pizzico di sale, poi disponete a strati sulla pasta brisée: prima le zucchine, poi 2 o 3 cucchiai d'uova sbattute, parmigiano grattugiato, carote, ancora uova e parmigiano.
Ricoprite con un foglio di alluminio e passate in forno caldo a 180° per 25 minuti.