CROSTATA DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 600 g di zucchine,
- 2 uova,
- 2 pomodori da sugo,
- 1/2 cipolla,
- 2 cucchiai d'olio,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- sale.

Rosolare la cipolla tritata, unire le zucchine tagliate a rondelle, far insaporire, unire quindi i pomodori a pezzi.
Coprire e cuocere per 15 minuti.
Togliere dal fuoco e unire le 2 uova sbattute con il parmigiano.
Stendere la pasta sfoglia in una teglia imburrata facendola salire sui bordi e disporvi il composto.
Cuocere in forno a calore moderato per 30 minuti circa.