TORTINO DI VERDURE E STRACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia,
- 2 peperoni di vari colori,
- 2 zucchine,
- 200 g di stracchino,
- 3 uova,
- 2 dl di latte,
- q.b. noce moscata,
- sale,
- pepe,
- olio.

Pulire e tagliare a julienne i peperoni e a rondelle le zucchine.
Saltarle in poco olio in una padella.
Sbattere in un contenitore le uova, aggiungendo il latte ed in seguito la noce moscata e lo stracchino a pezzetti.
Aggiustare di sale e pepe ed unire le verdure, mescolando tutti gli ingredienti.
Posizionare la pasta sfoglia in una teglia e versarvi il composto.
Cuocere in forno a 200°C per circa 40 minuiti max.