



Tortini di feta e verdure

[Del 17/08/2007 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 3 zucchine a rondelle di 1,5 cm, 1/2 zucca piccola a dadini (420 g), 1 cipolla rossa, 18 funghi (senza stelo), 6 pomodori, 1 cucchiaio di origano fresco, 2 cucchiaini di rosmarino, 3 spicchi d'aglio, 2 cucchiai di olio d'oliva, 6 fogli di pasta frolla surgelata, 1 bianco d'uovo, 200 g di formaggio Feta, 1 cucchiaio di aceto balsamico, 200 g di tzatziki pronto.

Scalda il forno a 220°C. Mescola le zucchine, la zucca, la cipolla, i funghi, i pomodori, le erbe aromatiche, l'aglio e l'olio in una teglia, poi falli arrostitire per 20 - 30 minuti. Togli le verdure dal forno e falle raffreddare. Taglia 6 dischi di 22 cm di diametro aiutandoti con un piatto, e spennella ognuno con il bianco d'uovo. Metti le verdure e la Feta su ciascun disco, lasciando 4 cm di bordo. Accartocchia i bordi di pasta verso l'interno della tortina. Cospargi l'aceto balsamico sulle verdure. Cuoci le tortine per 10 - 15 minuti o finché non sono ben dorate e soffici. Servi con lo tzatziki.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]