



La Pissare ou pissara

Facile - Pour 1 tarte de 30 cm - Prép : 20 min - Cuisson : 30 min.

1 pâte brisée- 3 courgettes de taille moyenne- 3 oeufs- 2 oignons- 165 g de parmesan- Noix de muscade- Chapelure- Sel, poivre- Huile d'olive

Râpez vos courgettes.

Pressez-les dans un torchon propre pour le faire perdre leur eau. Réservez.

Coupez les oignons en petits dés le faire revenir.

Dans un saladier, mélangez les courgettes, les oignons, les œufs, le parmesan, quelques pincées de noix de muscade selon vos goûts.

Assaisonnez en sel, poivre.

Préchauffez votre four à 220 °C.

Étalez votre pâte dans votre moule à tarte, piquez-là avec une fourchette.

Versez votre mélange sur la pâte.

Saupoudrez de chapelure et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Cuire pendant 30 min à 220 °C.

Se mange chaude ou froide (idéal pour un pique-nique !)