

Ingredienteinti:

- 1 rotolo di pastasfoglia rotonda
- 2 zucchine
- 1 carota
- 1 piccola cipolla
- poco prezzemolo
- 5 uova
- 200 gr. di panna fresca
- 150 gr. prosciutto cotto
- 150 gr. formaggio Philadelphia

Preparazione:

In una padella portare a $\frac{1}{2}$ cottura le verdure tagliate a rondelle piuttosto sottili.

Mettere in una teglia da forno la pastasfoglia, ricoprirla con poco pane grattugiato, le fette di prosciutto (lasciarne alcune per la copertura), fare un letto con le verdure e il formaggio Philadelphia a fiocchi.

In una ciotola sbattere le uova con poco sale, aggiungere la panna, il resto del prosciutto spezzettato con le mani e versare il tutto lentamente sopra le verdure.

Mettere in forno a 200 ° per circa $\frac{1}{2}$ ora.