

## Ταρτάκια με κολοκυθάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



### Υλικά

20 σφολιατάκια στρογγυλά

6 κολοκυθάκια μέτρια

4 αυγά

350 ml κρέμα γάλακτος

150 γρ. γραβιέρα

100 γρ. μανούρι

1 σκελίδα σκόρδου ψιλοκομμένη

60 γρ. βούτυρο

2 κουταλιές της σούπας μαϊντανός ψιλοκομμένος

αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Πλένετε τα κολοκυθάκια, πετάτε τις άκρες και τα κόβετε σε λεπτές ροδέλες χωρίς να τα ξεφλουδίσετε. Βουτυρώνετε ελαφρώς 20 φορμάκια για ταρτάκια και και στρώνετε τα σφολιατάκια.

Τρίβετε τη γραβιέρα σε χοντρό τρίφτη και κομματιάζετε το μανούρι. Ζεσταίνετε το υπόλοιπο βούτυρο και σοτάρετε τα κολοκυθάκια με το σκόρδο ανακατεύοντας

σε μέτρια φωτιά 5'-6'. Αφήνετε το μείγμα να κρυώσει.

Σ' ένα μπολ χτυπάτε τα αυγά και την κρέμα γάλακτος με ένα πιρούνι μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιογενές. Προσθέτετε το αλάτι, το πιπέρι και τα ανακατεύετε καλά. Ζεσταίνετε το φούρνο στους 200° C.

Πάνω στα σφολιατάκια βάζετε πρώτα τα κολοκυθάκια. Πασπαλίζετε με τη γραβιέρα, το μαϊντανό και σκορπίζετε το μανούρι. Περιχύνετε με το μείγμα αυγών-κρέμας. Ψήνετε τα ταρτάκια για περίπου 25' σε ζεστό φούρνο, μέχρι να ροδίσουν.

**Πηγή:** [icookgreek.com](http://icookgreek.com)