

PASTICCIO DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 zucchine,
- 150 g di mozzarella,
- 50 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- 3 uova,
- 150 g di panna fresca,
- 6 fette di pancarrè,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 10 g di burro,
- sale.

Soffriggere un trito di aglio, cipolla e prezzemolo con 3 cucchiaini di olio e 10 g di burro, unire le zucchine a rondelle e il sale.

Coprire, abbassare la fiamma e far stufare per 20 minuti.

Battere le uova con panna e sale, quindi unire mozzarella a dadini, emmenthal e zucchine.

Coprire il fondo di una pirofila imburrata con le fette di pane, distribuirvi il composto e cuocere in forno a 190 gradi.