
CHARLOTTE DI ZUCCHINE E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucchine,
- 600 g di patate,
- 10 cl di panna,
- 50 g di formaggio grattugiato,
- 40 g di burro,
- 1 porro,
- sale,
- pepe.

Lavate le patate e lessatele con la buccia in acqua salata.

Scolatele, pelatele e passatele allo schiacciapatate facendo cadere il ricavato in una terrina.

Aggiungete il burro e il formaggio grattugiato, mescolate e lasciate intiepidire.

Lavate le zucchine, spuntatele e tagliate a strisce sottili le due più grandi.

Sbollentatele per pochi minuti in acqua salata, scolatele e lasciatele asciugare su un telo da cucina.

Riducete le altre zucchine a dadolata e tagliate a rondelle il porro.

In un tegame fate sciogliere una noce di burro, insaporitevi zucchine e porro, salate, pepate, riducete un poco la fiamma, versate la panna e lasciate assorbire senza coprire.

Ritirate dal fuoco e incorporate il tutto al purè di patate.

Foderate uno stampo imburato con le strisce di zucchine, versatevi il composto, livellatelo bene e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora o poco più.

Lasciate intiepidire un poco prima di sformare la charlotte.