

FLAN DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucchine,
- 75 g di burro,
- 30 g di farina,
- 20 cl di latte,
- 4 uova,
- 3 cucchiaini di formaggio emmenthal grattugiato,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- sale.

Spuntate le zucchine alle estremità, lavatele e tagliatele a rondelline.

Mettetele in una piccola casseruola con 30 g di burro, ricopritele d'acqua, salatele e cuocetele a lento bollore, con il recipiente coperto, per un quarto d'ora, finché le zucchine risulteranno tenere ma non sfatte.

Nel frattempo con 25 g di burro, la farina e il latte preparate una besciamella piuttosto densa.

Via dal fuoco incorporate alla salsa le zucchine precedentemente frullate, le uova aggiunte una alla volta, il sale e il formaggio: mescolate bene con il cucchiaio di legno.

Con il burro rimasto ungete uno stampo ad anello, cospargetelo di pangrattato e versate la crema di zucchine.

Cuocete in forno preriscaldato a 190°C per 1 ora circa.

Servite il flan caldo, sformato sul piatto da portata, guarnito con zucchine trifolate.