

GRATIN DI ZUCCHINE E UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di zucchine,
- 100 g di semola a grana media,
- 40 g di burro,
- 50 cl di latte,
- 3 uova,
- 100 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 2 pizzichi di cumino,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 1 pizzico di cannella,
- 1 pizzico di curcuma,
- sale,
- pepe.

Lavate le zucchine, tagliate le estremità e passatele sulla grattugia per verdura in modo da ottenere lamelle sottili.

Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Fate fondere 30 g di burro in una padella e rosolate le zucchine a fuoco medio per cinque minuti.

Aggiungete la semola, il cumino, la noce moscata, la cannella e la curcuma.

Salate e pepate, coprite e lasciate cuocere per tre minuti.

Rompete le uova in una ciotola, aggiungete il latte e metà emmenthal.

Salate, pepate e sbattete con la forchetta.

Imburrate una teglia di porcellana o di vetro.

Versatevi prima le zucchine con la semola, poi le uova sbattute con il latte.

Cospargete con l'emmenthal rimasto.

Infornate e lasciate cuocere per venti minuti.

Servite caldo nella teglia non appena la superficie del gratin è dorata.