

PACIUGO DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucchine piccole
- 200 g di fiori di zucchine
- 4 cucchiaini farina
- 100 g di formaggio grana grattugiato
- 1 bicchiere latte intero
- olio d'oliva
- sale

Tagliare le zucchine a bastoncini e i fiori a listarelle.

Mescolare a zucchine e fiori tutti gli altri ingredienti: si dovrà ottenere un composto piuttosto morbido (se troppo consistente aggiungere poca acqua).

Ungere una teglia e versarvi il composto in uno strato alto circa 2 cm.

Infornare a 200° per 20'.

Cospargere con il basilico.