

PASTICCIO DI ERBETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di zucchine
- 200 g di erbe
- 10 fiori di zucca
- 2 uova
- 40 g di pancetta tesa (fette di 40 g)
- 50 g di riso
- 40 g di formaggio parrnigiano grattugiato
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- 1 cucchiaino basilico tagliuzzato
- sale
- pepe

Lessate le zucchine intere in acqua salata per 30 minuti.

Lessate a parte anche il riso in acqua salata per 10 minuti, poi scolatelo e passatelo sotto l'acqua corrente in modo da raffreddarlo.

Tagliate la pancetta a cubetti, private i fiori di zucca dei pistilli e spezzettateli, poi rosolate l'aglio e la cipolla, tritati finemente, in un tegame con 2 cucchiaini d'olio.

Scolate quindi le zucchine e lasciatele raffreddare, poi spuntatele, spremetele per eliminare l'acqua, quindi passatele al passaverdura.

Aggiungete alla purea ottenuta le erbe, finemente tritate, il soffritto, il basilico, la pancetta, i fiori, il parmigiano, il riso e le uova, sbattute prima con sale e pepe, quindi regolate di sale e pepate a piacere.

Versate il composto ottenuto in una pirofila oliata, livellandone la superficie con una spatola, poi cuocetelo in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti.

Portate quindi la temperatura del forno a 200 gradi e cuocete ancora per 10 minuti.

Servite il pasticcio caldo o freddo.

Per un tocco in più, provate a sostituire le erbe con 400 g di zucca affettata, cotta al vapore o lessata e poi tagliata a pezzetti.