

PASTICCIO DI ZUCCHINE AL FORNO

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di zucchine tenere
- 60 g di formaggio philadelphia
- 4 uova
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 4 cucchiaini pangrattato
- 1 spicchio aglio
- 1 mazzetto prezzemolo
- 1 pizzico maggiorana
- 6 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Mondate le zucchine, tagliatele a dadini, mettetele in un colapasta, salatele e lasciatele fare l'acqua.

Affettate a velo la cipolla e fatela appassire in 6 cucchiaini d'olio con l'aglio.

Unite le zucchine e lasciate insaporire fino a che risulteranno tenere.

Alla fine pepate e unite un bel trito di prezzemolo.

Intanto amalgamate il formaggio con le uova, il parmigiano, un pizzico di maggiorana e poco sale.

Aggiungete le zucchine e mescolate bene poi versate il composto in una teglia unta e cosparsa di pangrattato.

Irrorate con 3 cucchiaini d'olio, cospargete di pangrattato e cuocete in forno a 180°C per 1 ora.

Si serve sia caldo sia freddo.