

# SAVARIN VEGETARIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucchine
- 250 g di carote
- 300 g di melanzane
- 150 g di patate
- 1 porro
- 250 g di mozzarella
- 1 mazzetto basilico
- 3 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- 20 g di burro
- sale
- pepe

Spuntare le zucchine e lavarle; spuntare le carote, pelarle e lavarle; spuntare le melanzane, lavarle e tagliarle a cubetti; metterli in un colapasta, cospargerli con un pizzico di sale e farli riposare per 30 minuti circa.

Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a cubetti; privare il porro delle radici, delle foglie esterne e della parte verde piú dura, lavarlo e tagliarlo a rondelle sottili.

Tagliare le carote e metà delle zucchine a fette sottili, nel senso della lunghezza, utilizzando un pelapatate ad archetto e tagliare a cubetti le zucchine rimaste.

Far scottare le fettine di carote per 3 minuti in una pentola con acqua salata in ebollizione e le fettine di zucchine per 1 minuto; scolarle e stenderle sopra un canovaccio; far cuocere a vapore i cubetti di patate.

In un tegame con l'olio fare appassire le rondelle di porro senza lasciarle colorire; aggiungere i cubetti di melanzane, lavati e asciugati e i cubetti di zucchine; farli rosolare per 5-6 minuti finché saranno leggermente dorati, mescolandoli di tanto in tanto con un cucchiaio di legno; insaporire con un pizzico di sale e di pepe.

Aggiungere le patate cotte al vapore e farle insaporire; versare le verdure in una ciotola, lasciarle raffreddare, aggiungere la mozzarella tagliata a pezzetti, il basilico lavato e spezzettato.

Imburrare uno stampo con foro centrale e foderarlo con le fettine di zucchine e di carote preparate, alternandole, sovrappone un poco e farle debordare leggermente.

Riempire lo stampo con il composto di melanzane, zucchine, patate e mozzarella, richiudere con la parte di zucchine e carote sporgenti e porre lo stampo a bagnomaria in forno preriscaldato a 180 gradi e far cuocere il turbante di verdure per 20-25 minuti circa.

Toglierlo dal forno e farlo riposare un poco prima di sformarlo sul piatto di portata; servirlo caldo o tiepido con una salsa leggera di pomodoro fresco.