

SFORMATINI DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di zucchine
- 50 g di burro
- 2 uova
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini formaggio grattugiato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Per la besciamella:

- 30 g di burro
- 20 cl latte
- 20 g di farina
- 1 pizzico noce moscata
- sale
- pepe

Lessate le zucchine.

Scolatele, schiacciatele con la forchetta.

In un tegame scaldate un cucchiaio d'olio con 30 g di burro e insaporitevi lo scalogno tritato.

Unitevi il purè di zucchine, salate e pepate.

Lasciate sul fuoco per far evaporare ogni traccia di umidità.

Preparate la besciamella con gli ingredienti indicati e profumatela con un pizzico di noce moscata.

Incorporate alla besciamella le zucchine, le uova leggermente sbattute, due cucchiaini di formaggio grattugiato e amalgamate.

Imburrate quattro stampini e suddividetevi il composto.

Cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti.

Sformate gli stampini.