

SFORMATO DI ZUCCHINE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di zucchine
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1/2 costa sedano
- 2 uova
- 50 g di formaggio parmigiano
- 1 tazza besciamella
- 20 cl latte
- olio d'oliva
- sale

Tritate finemente carota, cipolla e sedano.

Tagliate a tocchetti le zucchine e durante la cottura bagnate con del brodo.

Salate e fate raffreddare.

Sbattere le uova e il parmigiano e unire alle zucchine passate al setaccio, incorporate la besciamella e versate tutto in uno stampo imburrato e infarinato.

Cuocete per 30-40 minuti a 200° senza aprire mai lo sportello del forno.