

SFORMATO DI ZUCCHINE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di zucchine
- 1 cipolla
- 1 carota
- sedano
- 2 uova
- 50 g di formaggio parmigiano
- besciamella pronta
- 20 cl latte
- olio d'oliva
- sale
- burro
- farina

Tritare finemente carota, cipolla e sedano.

Mondare le zucchine, lavarle e tagliarle a tocchetti.

Soffriggere tutte le verdure in olio.

Salare a fine cottura e raffreddare.

Battere le uova con il parmigiano grattugiato.

Passare le verdure al setaccio e unirle alle uova.

Incorporare la besciamella e versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato.

Mettere in forno caldo a 200 gradi per circa 35 minuti senza mai aprire lo sportello del forno.