

TIAN DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zucchine
- 200 g di riso
- 3 spicchi aglio
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 4 uova
- 125 g di formaggio parmigiano
- 6 cucchiaini panna (o panna acida o yogurth)
- sale
- pepe
- timo

Il 'tian' è un cibo provenzale che deve il suo nome al piatto di terracotta utilizzato per cuocerlo.

Tagliare le zucchine a rondelle di 1 cm.

In una padella, rosolarle nell'olio d'oliva con l'aglio tritato.

Quando hanno dato la loro acqua, aggiungere il riso, sale, pepe e timo.

Coprire e cuocere durante 30 minuti a fuoco basso, aggiungendo acqua poco a poco, se occorre.

Quando il riso è quasi cotto, mettere il mescolo in un piatto a gratin (pirofila o terracotta).

Battere le uova, aggiungervi la panna e il formaggio grattugiato.

Spargere sopra le zucchine e mettere al forno medio durante 20 minuti.