

TORTINO SOFFIATO DI ZUCCHINE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di zucchine
- 8 uova
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 40 g di formaggio groviera grattugiato
- 40 g di burro
- alcuni steli erba cipollina
- 1 scalogno
- sale
- pepe

Spuntate e tagliate le zucchine a julienne (cioè a bastoncini), quindi fatele saltare in padella per pochi minuti con lo scalogno tritato e metà burro, poi salate e pepate.

Sbattete i tuorli con sale e pepe, quindi unitevi le zucchine, il parmigiano, il groviera e l'erba cipollina sforbiciata e mescolate bene.

Incorporatevi poi gli albumi montati a neve ben soda con un pizzico di sale.

Ungete con il burro rimasto una pirofila, versatevi il composto preparato, livellatelo bene e cuocetelo in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti.

Trascorso questo tempo, coprite la pirofila con dell'alluminio da cucina e continuate la cottura per altri 20 minuti.

Servite il tortino ben caldo.

Per questa preparazione, scegliete delle zucchine piccole, perché sono più tenere e meno acquose.