

ZUCCHINE AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucchine piccole
- 100 g di fiori di zucchine
- 3 cucchiaini farina
- 60 g di formaggio grana grattugiato
- 3/4 bicchiere latte intero
- olio d'oliva
- sale

Tagliare le zucchine a bastoncini e i fiori a listarelle.

Mescolarvi tutti gli altri ingredienti: si dovrà ottenere un composto morbido (se così non fosse aggiungere poca acqua).

Ungere con un filo d'olio una teglia e versarvi il composto in uno strato alto circa 2 cm. Infornare a 200° per 20', abbassare a 180° e cuocere ancora per 10'.