

ZUCCHINE IN BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucchine medie
- 1 uovo
- 3 fette prosciutto cotto
- 100 g di formaggio emmenthal
- sale
- alcune gocce aceto di vino

Per la besciamella:

- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 50 cl latte

Allora, lavate le zucchine, spuntatele alle due estremità e lessatele per 8 minuti, in acqua salata bollente con qualche goccia d'aceto.

Quando sono lessate per benino tagliatele a metà per il lungo e con un cucchiaino da tè scavatele un pochetto nel centro...

Mettetele in una teglia unta e lasciatele raffreddare, così si solidificano un po'...

Nel frattempo preparate la besciamella.

insaporitela con un po' di sale, mescolatevi l'emmenthal grattugiato e il prosciutto tritato.

Aggiungere l'uovo, mescolate per bene e fate intiepidire.

Mettete questa besciamella nelle zucchine, mettete sopra gli stessi ortaggi un velo di pangrattato e appena appena di burro...

mettete in forno a gratinare.