
SFORMATO DI RICOTTA E ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di zucca,
- 250 g di ricotta,
- 80 g di parmigiano grattugiato,
- pan grattato,
- 2 uova,
- burro,
- sale,
- pepe.

Cuocete la zucca a vapore, o al forno, eliminate le sue parti dure e passatela al setaccio.

Se risulta troppo bagnata passatela al forno per alcuni minuti.

Passate al setaccio la ricotta e unitevi la zucca, 1 uovo, 1 tuorlo, il parmigiano, sale e pepe quanto basta.

Mescolate bene.

Inburrate una pirofila, cospargetela di pan grattato e versatevi l'impasto.

Livellatelo, spolverizzate con pan grattato e fate cuocere in forno.