

445. TORTINO DI ZUCCHINI

Tagliate gli zucchini a tocchetti grossi poco più delle nocciuole, rosolateli nel burro e conditeli con sale e pepe. Poi versateli in un vassoio che regga al fuoco, spolverizzateli leggermente di parmigiano in cui avrete mescolato una presa di noce moscata e copriteli di una balsamella sodettina. Rosolate alquanto la superficie col coperchio del forno da campagna e serviteli per tramesso o in compagnia del lessso o di un umido di carne.