
451. SFORMATO DI ZUCCHINI PASSATI

Zucchini, grammi 600.
Parmigiano, grammi 40.
Uova, n. 4.

Fate un battuto con un quarto di cipolla, sedano, carota e prezzemolo. Mettetelo al fuoco con olio e quando avrà preso colore versate gli zucchini tagliati a tocchetti conditi con sale e pepe. Allorché saranno rosolati tirateli a cottura con acqua, passateli asciutti dallo staccio ed aggiungete il parmigiano e le uova.

Fate una balsamella con grammi 60 di burro, due cucchiainate di farina e 4 decilitri di latte. Mescolate ogni cosa insieme e, servendovi di uno stampo liscio e bucato, cuocetelo a bagno-maria. Sformatelo caldo, riempite il vuoto con un umido delicato e servitelo.

Questa dose potrà bastare per otto o dieci persone