

ANTIPASTO o PRIMI PIATTI

Sformato di zucchine, ricotta e menta con crema di Parmigiano

Ingredienti per 4 persone

*700 g di zucchine
250 g di ricotta vaccina
2 uova
60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
2 cucchiai di pangrattato
una decina di foglie di menta fresca
scorza grattugiata di mezzo limone
olio extravergine d'oliva, sale e pepe*

*Per la crema:
100 ml di latte
60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
una noce di burro*

Preparazione

Tagliare le zucchine a cubetti e saltarle in padella con poco olio per una decina di minuti, lasciandole ancora leggermente consistenti. Raffreddare.

Unire alle zucchine la ricotta, le uova, il Parmigiano, la menta tritata finemente, la scorza di limone, sale e pepe. Versare il composto in stampini monoporzionevole leggermente unti e cosparsi di pangrattato.

Cuocere a 180 °C per circa 30 minuti, fino a ottenere una superficie dorata.

Nel frattempo preparare la crema facendo sciogliere il Parmigiano nel latte caldo con il burro, mescolando fino a ottenere una salsa liscia.

Servite gli sformatini ben caldi con la crema di Parmigiano e qualche fogliolina di menta.