

SFORMATO DI ZUCCHINE E MOZZARELLA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- 3 uova
- latte (200ml)
- prezzemolo
- zucchine (800gr)
- mozzarella (180gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (25gr)

Come si prepara

Lavate e pulite le zucchine, aiutandovi con la spazzola per verdure, quindi tagliatele a metà nel senso della lunghezza e sistematele in un cestello per la cottura a vapore.

Lasciatele cuocere per circa 10 minuti poi, una volta cotte, tagliate le zucchine a rondelle e adagiatele in una pirofila unta con un cucchiaino di olio.

Disponete sullo strato di zucchine la mozzarella tagliata a fette sottili e infine le uova precedentemente sbattute con il latte, il Parmigiano Reggiano grattugiato, un pizzico di sale e di pepe e il prezzemolo tritato finemente.

Mettete la pirofila in forno già caldo a 200 gradi, lasciate cuocere per circa 15 minuti e servite il tortino ben caldo.

Difficoltà: 1

Tempo: 35

Gradimento: 5

Tags

omelette, frittate, sformati, piatti unici, piatti completi, tortini, Sformato di zucchine