

SFORMATO DI ZUCCHINE E ZUCCA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 4 uova
- burro (70gr)
- pangrattato
- noce moscata
- 4 pancarrè
- Cremosa verde di zucchine e zucca Findus

Come si prepara

Mettere la cremosa con un cucchiaino di olio extra vergine di oliva a cuocere in un pentolino poi far raffreddare.

Tagliare le fette di pancarrè a dadini minuscoli e metterli a tostare in un padellino con il burro.

Porre nel frullatore le uova e 2 cucchiaini di farina quindi unirle alla cremosa.

Insaporire con lo zenzero e il sale, poi aggiungere la dadolata di pane tostato.

Porre il preparato in uno stampo per sformati imburrito e cosparso di pane macinato.

Cuocere per circa un'ora a bagno maria in forno preriscaldato a 220 gradi.

Sfornare e sformare.

Difficoltà: 2

Tags

occasioni speciali, piatti unici, mediterranea, sformati e tortini

