

SECONDI DI CARNE

Gratin di zucchine e carne

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Zucchine piccole	1000 g
Manzo tritato	500 g
Uova	10
Cipolle grandi	2
Pangrattato	60 g
Burro	20 g
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino
Menta secca	1 cucchiaino
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lavate le zucchine, privatele delle estremità e tagliatele a dadini. pelate le cipolle e tagliatele a fettine sottili. Fate scaldare l'olio in una grande padella e fatevi rosolare le cipolle, mescolando con una spatola.
- 2 Quando le cipolle sono dorate aggiungete la carne e fatela rosolare per tre minuti, schiacciandola con una forchetta. Cospargete di zucchero, aggiungete le zucchine, la menta, salate e pepate.
- 3 Mescolate, coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce finché non rimane più liquido nella padella (circa trenta minuti). Mescolate ogni tanto. Lasciate raffreddare.
- 4 Scaldate il forno a 140 gradi (termostato 4). Imburrate una grande pirofila, cospargetela con tre cucchiaini di pangrattato. Rompete le uova in una terrina e sbattetele leggermente con una forchetta.
- 5 Salate, pepate, versate nella padella e mescolate. Riempite la pirofila con la preparazione di zucchine e uova, versandola delicatamente a cucchiaiate.

6

Cospargete la superficie con il pangrattato rimanente. Infornate e lasciate cuocere per quindici minuti, finché il gratin è dorato e le uova sono rapprese. Servite nella pirofila di cottura.