

CONTORNI

Pasticcio di erbette

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 45 min

■ Ingredienti per 4 persone

Zucchine	700 g
Erbette	200 g
Fiori di zucca	10
Uova	2
Pancetta tesa (fette di 40 g)	40 g
Riso	50 g
Formaggio parrnigiano grattugiato	40 g
Olio d'oliva extra-vergine	
Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Basilico tagliuzzato	1 cucchiaio
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lessate le zucchine intere in acqua salata per 30 minuti. Lessate a parte anche il riso in acqua salata per 10 minuti, poi scolatelo e passatelo sotto l'acqua corrente in modo da raffreddarlo.
- 2 Tagliate la pancetta a cubetti, private i fiori di zucca dei pistilli e spezzettateli, poi rosolate l'aglio e la cipolla, tritati finemente, in un tegame con 2 cucchiai d'olio.
- 3 Scolate quindi le zucchine e lasciatele raffreddare, poi spuntatele, spremetele per eliminare l'acqua, quindi passatele al passaverdura.
- 4 Aggiungete alla purea ottenuta le erbette, finemente tritate, il soffritto, il basilico, la pancetta, i fiori, il parmigiano, il riso e le uova, sbattute prima con sale e pepe, quindi regolate di sale e pepate a piacere.
- 5 Versate il composto ottenuto in una pirofila oliata, livellandone la superficie con una spatola, poi cuocetelo in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti.

- 6 Portate quindi la temperatura del forno a 200 gradi e cuocete ancora per 10 minuti. Servite il pasticcio caldo o freddo.
- 7 Per un tocco in più, provate a sostituire le erbe con 400 g di zucca affettata, cotta al vapore o lessata e poi tagliata a pezzetti.