

CONTORNI

Flan di zucchine

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Zucchine	500 g
Burro	75 g
Farina	30 g
Latte	20 cl
Uova	4
Formaggio emmenthal grattugiato	3 cucchiaini
Pangrattato	1 cucchiaio
Sale	

■ Preparazione

- 1 Spuntate le zucchine alle estremità, lavatele e tagliatele a rondelline. Mettetele in una piccola casseruola con 30 g di burro, ricopritele d'acqua, salatele e cuocetele a lento bollore, con il recipiente coperto, per un quarto d'ora, finché le zucchine risulteranno tenere ma non sfatte.
- 2 Nel frattempo con 25 g di burro, la farina e il latte preparate una besciamella piuttosto densa.
- 3 Via dal fuoco incorporate alla salsa le zucchine precedentemente frullate, le uova aggiunte una alla volta, il sale e il formaggio: mescolate bene con il cucchiaio di legno.
- 4 Con il burro rimasto ungete uno stampo ad anello, cospargetelo di pangrattato e versate la crema di zucchine. Cuocete in forno preriscaldato a 190 gradi per 1 ora circa.
- 5 Servite il flan caldo, sformato sul piatto da portata, guarnito con zucchine trifolate.