

CONTORNI

Tortino soffiato di zucchini

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 10 min

■ Ingredienti per 6 persone

Zucchini	400 g
Uova	8
Formaggio parmigiano grattugiato	40 g
Formaggio groviera grattugiato	40 g
Burro	40 g
Erba cipollina	alcuni steli
Scalogno	1
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Spuntate e tagliate le zucchini a julienne (cioè a bastoncini), quindi fatele saltare in padella per pochi minuti con lo scalogno tritato e metà burro, poi salate e pepate.
- 2 Sbattete i tuorli con sale e pepe, quindi unitevi le zucchini, il parmigiano, il groviera e l'erba cipollina sforbiciata e mescolate bene. Incorporatevi poi gli albumi montati a neve ben soda con un pizzico di sale.
- 3 Ungete con il burro rimasto una pirofila, versatevi il composto preparato, livellatelo bene e cuocetelo in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti.
- 4 Trascorso questo tempo, coprite la pirofila con dell'alluminio da cucina e continuate la cottura per altri 20 minuti. Servite il tortino ben caldo.
- 5 Per questa preparazione, scegliete delle zucchini piccole, perché sono più tenere e meno acquose.