

## CONTORNI

# Sformato di zucchine alla menta

## DOSI

**6 persone**

## PREPARAZIONE

**30 min**

## COTTURA

**1 h**

## Ingredienti per 6 persone

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Zucchine                  | 1200 g        |
| Panna                     | 200 g         |
| Uova                      | 5             |
| Burro                     | 50 g          |
| Formaggio Pecorino Romano | 50 g          |
| Aglio                     | 1 spicchio    |
| Prezzemolo                | 1 ciuffo      |
| Menta fresca              | 10 foglioline |
| Sale                      |               |
| Pepe                      |               |

## Preparazione

- 1 Lavare le zucchine, spuntarle e grattugiarle con la grattugia a fori larghi. Mettere il ricavato in uno scolapasta, cospargere di sale e lasciar sgocciolare sotto un peso per circa un'ora.
- 2 Al termine passare le zucchine grattugiate in un canovaccio e strizzarle con cura per eliminare completamente la restante acqua di vegetazione. Allargare quindi su un piano e tamponare delicatamente per asciugare.
- 3 Far fondere il burro in una padella insieme ad un paio di cucchiaini di olio d'oliva, unire lo spicchio d'aglio tritato e le zucchine, lasciar rosolare per 10 minuti quindi pepare e spegnere.
- 4 Sbattere le uova in una terrina e incorporare prezzemolo e menta tritate insieme, il formaggio grattugiato poi la panna ed infine le zucchine.
- 5 Amalgamare il composto e versarlo in uno stampo da plumcake foderato con carta forno prima bagnata e strizzata. Cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa 60 minuti.
- 6 Sorvegliare la cottura per evitare che scurisca troppo in superficie e se necessario coprire con un foglio di alluminio.