



## RICETTA: SFORMATINI DI ZUCCHINE



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 30 min.

Piatto vegetariano

### Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucchine
- 3 cucchiai di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 scalogno
- 2 uova
- 200 ml di latte
- 1 mazzetto di basilico
- sale
- pepe

### Preparazione:



Spunta le zucchine, lavate, tagliane 200 g a fette sottili nel senso della lunghezza (1) e riduci quelle rimaste a dadini (2). Sbollenta le fette di zucchine in acqua salata per 1 minuto (3).



Scola le zucchine e sgocciolale sopra un telo. Trita finemente lo scalogno (4) e fallo appassire in un tegame con l'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (5). Rosola i dadini di zucchine, regola di sale e pepe e continua la cottura per una decina di minuti fino ad ammorbidirli (6).



### Olio consigliato:



Gentile

Passa il composto al passaverdure (7) e fallo ridurre in un tegame, a fuoco medio, di circa 1/3 (8), versalo in una terrina e fallo intiepidire. Sbatti le uova con il latte,aggiungi il basilico tagliato a listarelle, sale e pepe e incorpora il tutto alle zucchine passate (9).



Fodera con le fette di zucchine 4 stampini unti d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE, sovrapponendole leggermente e facendole debordare (10), riempi con il composto preparato (11) e ripiega sopra le fette di zucchine (12). Cuoci gli sformatini nel forno già caldo a 180 °C per 30 minuti, lasciali intiepidire, sformali e servili.