SFORMATO DI STRACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pacco di pancarrè,
- 350 g di prosciutto cotto,
- 15 sottilette di formaggio,
- 2 uova,
- 350 g di formaggio stracchino,
- 10 zucchine,
- olio d'oliva,
- prezzemolo tritato,
- 2 spicchi di aglio tritato,
- sale.

Prendete una teglia rettangolare o rotonda alta minimo 7,8 cm ed imburratela (meglio una pirofila da forno).
Bagnate in una fondina piena di latte, le fette di pancarrè e disponetele sul fondo della teglia fino a ricoprirlo per intero; disponete un primo strato di prosciutto sopra il pancarrè e sopra ancora uno strato di sottilette.
Sopra le sottilette disponete un secondo strato di pancarrè sempre precedentemente imbevuto nel latte.
Disponete un altro strato di prosciutto e sopra di esso le zucchine che devono essere prima trifolate: per far questo tagliatele a rondelle e gettatele in una padella nella quale versato un po' di olio (non tanto); fate cuocere le zucchine a fuoco medio fino a disfarle, e solo alla fine gettate su di esse un trito misto di prezzemolo e due spicchi di aglio; spegnete quindi immediatamente il fuoco e lasciatele riposare in modo che prendano un po' di sapore, mescolandole di tanto in tanto; ricordatevi di salarle (meglio verso la fine di modo che non facciano troppa acqua).
Tagliate a fette lo stracchino (abbastanza spesse) e disponetele in modo da ricoprire abbastanza tutto lo strato di zucchine (ricordate che poi si dovranno sciogliere in forno).
Sbattete due uova in una fondina e spargetele omogeneamente sopra tutto il piatto.
Immettete la pirofila in un forno già precedentemente portato a temperatura media e fate cuocere per 20-30 minuti.
Accendete il grill del forno e fate dorare lo stracchino.
Servite non troppo caldo.