SFORMATO DI ZUCCA AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 zucca,
- sale,
- burro,
- alcuni spicchi di aglio,
- alcune uova,
- formaggio,
- ricotta,
- 1 grattatina di noce moscata,
- 1 pizzico di cannella,
- 1 pizzico di chiodi di garofano,
- alcuni cucchiai di latte,
- abbondate scorza di limone.

Tagliate la zucca a fettine, lessatela al dente in acqua salata, scolatela e passatela dal passaverdure.
Mettetela in una salvietta ben pulita e strizzatela per togliere il liquido in eccesso.
Scaldate il burro in un tegame e fatevi rosolare gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati.
Quando l'aglio è imbiondito, scartatelo e mettetevi la zucca.
Fatela insaporire per una decina di minuti mescolandola spesso.
Ritiratela dal fuoco e, una volta intiepidita, incorporatevi le uova intere, la metà del formaggio, la ricotta, una grattatina di noce moscata, un pizzico di cannella e uno di chiodi di garofano.
Mescolate e, se l'impasto risultasse troppo duro, ammorbiditelo con qualche cucchiaio di latte.
Sistemate il composto in una pirofila imburrata e infarinata, distribuite sulla superficie il resto del formaggio e cuocete per 30 minuti nel forno a 220°.
Servite il piatto con abbondante scorza di limone, grattugiandola sopra al momento.