CHARLOTTE DI ZUCCHINE E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucchine,
- 600 g di patate,
- 10 cl di panna,
- 50 g di formaggio grattugiato,
- 40 g di burro,
- 1 porro,
- sale,
- pepe.

Lavate le patate e lessatele con la buccia in acqua salata.
Scolatele, pelatele e passatele allo schiacciapatate facendo cadere il ricavato in una terrina.
Aggiungete il burro e il formaggio grattugiato, mescolate e lasciate intiepidire.
Lavate le zucchine, spuntatele e tagliate a strisce sottili le due più grandi.
Sbollentatele per pochi minuti in acqua salata, scolatele e lasciatele asciugare su un telo da cucina.
Riducete le altre zucchine a dadolata e tagliate a rondelle il porro.
In un tegame fate sciogliere una noce di burro, insaporitevi zucchine e porro, salate, pepate, riducete un poco la fiamma, versate la panna e lasciate assorbire senza coprire.
Ritirate dal fuoco e incorporate il tutto al purè di patate.
Foderate uno stampo imburrato con le strisce di zucchine, versatevi il composto, livellatelo bene e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora o poco più.
Lasciate intiepidire un poco prima di sformare la charlotte.