

# SFORMATINI DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di zucchine
- 50 g di burro
- 2 uova
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini formaggio grattugiato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Per la besciamella:

- 30 g di burro
- 20 cl latte
- 20 g di farina
- 1 pizzico noce moscata
- sale
- pepe

Lessate le zucchine.

Scolatele, schiacciatele con la forchetta.

In un tegame scaldare un cucchiaio d'olio con 30 g di burro e insaporire con lo scalogno tritato.

Unire il purè di zucchine, sale e pepe.

Lasciare sul fuoco per far evaporare ogni traccia di umidità.

Preparare la besciamella con gli ingredienti indicati e profumarla con un pizzico di noce moscata.

Incorporare alla besciamella le zucchine, le uova leggermente sbattute, due cucchiaini di formaggio grattugiato e amalgamare.

Imburrare quattro stampini e suddividere il composto.

Cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti.

Sformare gli stampini.