

---

# SFORMATO DI RICOTTA E ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zucca
- 250 g di ricotta
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato
- pangrattato
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- burro
- sale
- pepe

Cuocete la zucca a vapore, o al forno, eliminate le sue parti dure e passatela al setaccio.

Se risulta troppo bagnata passatela al forno per alcuni minuti.

Passate al setaccio la ricotta e unitevi la zucca, 1 uovo, 1 tuorlo, il parmigiano, sale e pepe quanto basta.

Mescolate bene.

Imburrate una pirofila, cospargetela di pangrattato e versatevi l'impasto; livellatelo, spolverizzate con pangrattato e fate cuocere in forno.