

CORONA DI ZUCCHINE

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di zucchine grandi
- 5 uova
- 100 g di formaggio groviera
- 60 g di pancetta affumicata a cubetti
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine

Per servire:

- alcuni rametti di timo fresco
- 2 spicchi di aglio

Per lo stampo:

- olio d'oliva

Spuntate le zucchine e tagliatele a fette dello spessore di 1/2 cm.

Rosolate la pancetta per un minuto in una padella antiaderente senza aggiungere altro condimento.

Fate scaldare l'olio in una larga padella antiaderente con gli spicchi d'aglio schiacciati e i rametti di timo.

Unite quindi le zucchine, salate, pepate e fate cuocere per 15 minuti circa, mescolando di tanto in tanto con molta delicatezza.

A fine cottura, eliminate l'aglio e il timo e l'eventuale l'acqua in eccesso.

Immergere quindi le zucchine nelle uova, sbattute con sale e pepe, e con parte di esse foderate uno stampo per ciambella ben oliato, sovrapponendole leggermente.

Distribuitevi sopra la metà del formaggio grattugiato grossolanamente, poi i cubetti di pancetta e quindi il resto del formaggio.

Completate con le zucchine e il composto di uova rimasti e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 15 minuti circa.

Preparate intanto la salsa di accompagnamento.

Scottate i pomodori in acqua bollente per un minuto, quindi spellateli, eliminate i semi e passateli al mixer.

Salate, pepate, aggiungere lo spicchio d'aglio schiacciato (se preferite un gusto più deciso potete frullare l'aglio con i pomodori), quindi trasferite il ricavato in una casseruola e fatelo scaldare a bagnomaria.

A fine cottura, lasciate riposare la preparazione per 4-5 minuti a temperatura ambiente, poi sformatela su un piatto da portata e servitela con la salsa preparata, privata dell'aglio e profumata con l'erba cipollina sforciciata.