

Sformatini di zucchine

Ingredienti per 4 persone :

200 gr.di zucchine
150 gr.di farina 00
40 ml. latte
40 ml. olio di semi
30 gr.di parmigiano
2 uova
1/2 bustina lievito istantaneo
Prezzemolo
Sale e pepe

Preparazione

Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle della stessa dimensione. In un recipiente lavorate le uova con il latte, l'olio e del prezzemolo tritato, regolate di sale e pepe. In un altro unite la farina, il lievito per preparazione salate e il formaggio grattugiato.

Unite i due composti aiutandovi con una frusta, evitando di lavorarli troppo. Imburrate le cocotte monoporzionamento e riempitele con la preparazione fino a 2 mm sotto il bordo. Inserite all'interno dell'impasto le fette di zuccina, una vicina all'altra. Fatte cuocere in forno preriscaldato a 170 gradi per 25-30 minuti circa.