



Soufflé - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



il piatto finito

Perdonate il titolo poco pertinente, ma la ricetta mi è stata così riferita. Prevedeva in origine più passaggi separati che ho preferito accorpare per evitare di sporcare inutili pentolini supplementari velocizzando la preparazione. L'odore durante la cottura delle zucchine era talmente sublime da non resistere!

Ingredienti:

6 zucchine genovesi
2 uova
2 cucchiaini di farina 00
un bicchiere di latte
basilico
parmigiano grattugiato
pangrattato
sale pepe dado
cipolla

In un soffritto di cipolla, stufare le zucchini tagliate a rondelle sottili con abbondante basilico. Aggiungere il dado (possibilmente [fatto in casa](#)) e lasciare cuocere coperto. A metà cottura scoperchiare e lasciare asciugare a fuoco vivo. Abbassare la fiamma e aggiungere la farina. Cuocere un paio di minuti eliminando i grumi e aggiungere il latte. Mescolare fino ad addensare il tutto.

Fare raffreddare e aggiungere le uova, il parmigiano e il pangrattato quanto basta a dargli una consistenza densa.

Mettere in una teglia foderata di carta forno e cospargere con pangrattato e parmigiano. Infornare a 180° per 30 minuti o fino a doratura completa.

Prima fase della lavorazione del composto



[Vai alla discussione sul forum](#)

zucchine - zucchinette genovesi - soufflé - besciamella - piatto estivo

eCucinando.it