

# Sformatini di zucchine e brie



Facili? Decisamente... Veloci? Non tanto... Ma se una sera tornate dal lavoro, non avete pensato a nulla e non avete granché in frigorifero, questi sformatini potrebbero essere un'ottima idea come "salvacena"!

**Ingredienti per 3/4 sformatini**

**1 zuccina grande (o 2 piccole)**

**1 uovo**

**parmigiano grattugiato**

**pangrattato**

**brie**

**ricotta**

**1 scalogno**

**olio evo**

**sale qb**

**pepe qb**

**1 noce di burro**

In una padella mettete circa un cucchiaio di olio evo e uno scalogno tritato. Tagliate grossolanamente la zuccina (o le 2 zucchine se sono piccole) e mettetele a cuocere in padella quando lo scalogno sarà diventato trasparente. Cuocete per circa 10 minuti, finché le zucchine non saranno morbide. Frullate zucchine e scalogno fino ad ottenere una crema e versatela in una

ciotola. Alla crema di zucchine aggiungete un uovo e amalgamate bene il tutto. Aggiungete circa 60 o 70 g di ricotta e mescolate il composto fin a renderlo omogeneo. L'uovo e la ricotta tendono ad ammorbidire il tutto. Tagliate a dadini qualche fetta di brie e aggiungetela nella ciotola. Aggiustate di sale e pepe fintanto che il composto è ancora morbido. Ora per farlo addensare aggiungete circa 3 cucchiaini pieni di parmigiano grattugiato e 3 cucchiaini belli pieni di pangrattato. Amalgamate bene il tutto. Il composto deve addensarsi, quindi aggiungete a poco a poco pangrattato, se opportuno, affinché la consistenza del composto sia tale da superare la "prova del cucchiaino" (lasciate il cucchiaino in verticale, se non cade il composto ha la consistenza giusta).

Imburrate il fondo e i bordi di 2 o 3 pirottini di alluminio da forno e cospargete fondo e bordi di pangrattato. Versate il composto all'interno dei pirottini fino a riempirli per i 3/4.

Mettete in forno caldo a 200°C per 30 minuti circa. Io generalmente metto semplicemente i pirottini sulla teglia da forno ricoperta con un foglio di carta da forno, ma se preferite potete anche infornarli a bagnomaria.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)