



Sformatini di zucchine - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

contorni - zucchine - ricotta - sformati

(ricetta di A.Moroni)

### INGREDIENTI:

3 grosse zucchine  
250 gr. di ricotta  
1 albume  
2 cucchiari di parmigiano reggiano grattugiato  
25 gr. di pinoli  
olio e.v.o  
burro  
sale (e pepe)

### PROCEDIMENTO:

- 1) tagliare le zucchine a rondelle sottili, saltatele poche per volta in una larga padella antiaderente con un filo d'olio caldo, quanto basta per farle ammorbidire senza prendere colore.
- 2) sbattete l'albume in una ciotola con una forchetta finchè sarà semi montato.
- 3) Mescolate la ricotta con il parmigiano i pinoli e il sale; incorporate l'albume delicatamente.
- 4) sistemate diversi strati di zucchine sovrapposte sul fondo degli stampini imburrati, distribuite il composto di ricotta livellatelo bene e completate con altre zucchine sempre sovrapposte per formare uno strato compatto.
- 5) battete gli stampini sul piano di lavoro per assestarne il contenuto e metteteli in forno già caldo a 150° per 15 minuti circa.  
spegnete il forno e aspettate qualche minuto prima di estrarre gli stampini.  
serviteli caldi o leggermente tiepidi

PS: al punto 2 io non ho aggiunto sale perchè non mi sembrava necessario...  
inoltre i pinoli non li avevo e quindi non li ho messi...  
tiepidi sono molto più buoni!!!.