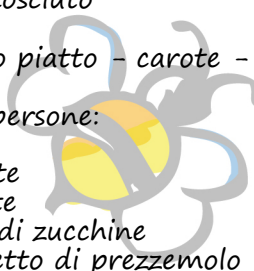




Sformato delicato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carote - prosciutto

Per 4 persone:



2 patate
2 carote
400 g di zucchine
1 ciuffetto di prezzemolo
2 uova
100 g di prosciutto cotto
1 mozzarella
1 pomodoro bello grosso
sale quanto basta

Lessa le carote, le zucchine e le patate in acqua salata.

Pelate le patate e schiacciatele, con le altre verdure puoi schiacciarle oppure tagliarle a dadini piccolissimi, dipende da come vi piace la consistenza.

Unite il tutto in una ciotola, aggiungete il prosciutto tagliato a pezzettini, il prezzemolo tritato fino, un po' di sale e le uova. Cercate di amalgamare il composto in modo omogeneo, versalo in una teglia antiaderente imburrata e pareggiatelo.

Infornate la teglia nel forno già caldo a 200° per circa mezz'ora.

Dieci minuti prima della fine della cottura, tagliate il pomodoro a fettine sottili e disponetele in circolo sul composto, aggiungete un po' di sale al pomodoro e sopra mettete le fettine di mozzarella. Infornate di nuovo fino alla fine della cottura; in questo modo la mozzarella non si brucia...adesso è pronto!

[immagine non più disponibile].