



Sformato di mozzarella e fiori di zucca - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

SFORMATO DI MOZZARELLA E FIORI DI ZUCCA

Pane in cassetta in quantità doppia rispetto il fondo della teglia usata,
fette di mozzarella
fiori di zucca,
uova,
un po' di latte,
fiocchetti di burro,
sale, un pizzico di noce moscata.

Eliminare i bordi del pane in cassetta e bagnare le fette nelle uova battute con il latte, il sale e un pizzico di noce moscata. Porre le fette in una teglia imburrata, ben serrate l'una all'altra. Disporre sul pane le fette di mozzarella e i fiori di zucca. Ricoprire con altre fette bagnate nell'uovo. Lasciare cadere qualche fiocco di burro e porre in forno a 180 per circa mezz'ora, comunque fino a quando la superficie del pane non è dorata.

Può essere mangiato anche tiepido e può costituire un primo insolito nelle cene estive

eCucinando.it