



Tortino di zucchini e basilico - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Contorni caldi - uova - besciamella

da Alice.tv

Ingredienti:

600 g di zucchini a cubetti
besciamella (1 litro di latte - 100 g di burr - 80 g di latte)
2 uova
basilico q.b.
parmigiano grattugiato q.b.
sale e pepe q.b

Utilizzare solo la parte verde delle zucchini e tagliarla a cubetti.

Rosolarle poi per una decina di minuti in una padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio intero (che poi verrà tolto) e aggiustare di sale.

Preparare la besciamella, unire le zucchini, il parmigiano grattugiato, le uova e le foglie di basilico.
Imburrare gli stampini, riempire col composto e cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.