Sformato di zucchine

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

1 CM di olio d'oliva

600 g di zucchine

3 cipollotti

1 spicchio d'aglio

8 pomodori, secchi sott'olio

1 CT di rosmarino, fresco

¾ CT di sale aromatizzato alle erbe

pepe

Tagliare le zucchine a metà nel senso della lunghezza, quindi a fettine spesse 1 cm. Tagliare i cipollotti con il verde a rondelle sottili. Schiacciare l'aglio.

Scaldare l'olio in una padella antiaderente. Versare le zucchine, i cipollotti e l'aglio e soffriggere.

Sgocciolare bene i pomodori secchi e tagliarli a striscioline. Tritare il rosmarino, mescolare con i pomodori e il resto degli ingredienti, condire e versare nello stampo in porcellana.

200 ml di latte

50 ml di panna

2 uova

50 g di sbrinz, grattugiato

sale

pepe

noce moscata, macinata

Mescolare bene tutti gli ingredienti e condire a piacere con sale, pepe e noce moscata. Versare la copertura sopra le verdure.

Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda, sull'appoggio 2. Cuocere.

Aria calda 180 °C per 30 Min.

Accessori

Griglia

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019