


## Tortino di zucchini alla crema di basilico

2h 20 min 

2-3 

4-6 

40 min a 170°C 



### Ingredienti

50 g di Pan Grati Schär, 4 zucchini abbastanza grandi, 500 g di pomodori maturi, 1 cipolla, sale e pepe, olio di oliva q.b.

Ingredienti per la crema: 200 g di ricotta, 50 g di Parmigiano, 1 uovo, 1 bicchiere di latte, 10-12 foglie di basilico fresco.

### Preparazione

Affettare gli zucchini abbastanza spessi e in senso verticale, quindi scottarli in acqua bollente salata per 1 minuto.

Preparazione della salsa: tritare la cipolla, pelare e tagliare a pezzetti i pomodori e mettere il tutto in una padella con un po' di olio, sale e pepe e cuocere per una decina di minuti.

Preparazione della crema di formaggio: mettere nel frullatore il basilico, il latte, l' uovo, la ricotta, il Parmigiano ed il sale e frullare bene. In una pirofila, unta di olio, fare uno strato di zucchini, ricoprire con la salsa di pomodoro e continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti, infine versare sulla superficie la crema di formaggio e basilico e cospargere con del Parmigiano grattugiato. Cuocere nel forno preriscaldato.

