

ANTIPASTI E SNACK

Sformato di zucchine e patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Lo sformato di patate e zucchine è un piatto semplice e sfizioso che si prepara con pochi ingredienti e in poco tempo. Come lo [sformato di patate](#), anche questa è una ricetta che si può adattare ai gusti e alle esigenze di tutti, aggiungendo o variando alcuni ingredienti come il formaggio, i salumi o le verdure. Lo sformato di patate e zucchine è un piatto ideale da servire come [secondo](#) o come **contorno sostanzioso**. Preparato anche il giorno prima e poi servito con un'insalata verde condita, diventa la [cena veloce](#) che si tiene sempre come jolly per i momenti in cui sei tanto indaffarato con il lavoro o lo studio.

Prova la nostra ricetta con video dettagliato e passo passo fotografico per cucinare anche tu uno sformato di zucchine e patate davvero super goloso! Ecco altre ricette con zucchine e patate che potrebbero piacerti:

[Vellutata di zucchine e patate](#)

[Tortino di patate e zucchine](#)

[Rosti di patate e zucchine](#)

[Focaccia con patate e zucchine](#)

[Gnocchi di patate con pesto di zucchine](#)

INGREDIENTI PER LO SFORMATO DI ZUCCHINE E PATATE

PATATE 500 gr

ZUCCHINE 350 gr

UOVA 3

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

PANGRATTATO per la teglia -

COME FARE LO SFORMATO DI ZUCCHINE E PATATE

- 1 Per preparare lo sformato di zucchine e patate per prima cosa fai lessare le patate in una pentola con abbondante acqua.





2 Lava e spunta le estremità delle zucchine, tagliale a rondelle. In una padella fai scaldare l'olio extra vergine d'oliva, aggiungi le zucchine, il sale e lasciale spadellare a calore vivo per una decina di minuti.







3 Schiaccia le patate lesse e raccogli la purea in una ciotola, aggiungi le zucchine cotte, le uova, il parmigiano, un pizzico di sale e mescola l'impasto dello sfornato.









- 4 Con un pennello da cucina cospargi di olio uno stampo per plumcake e cospargilo con il pangrattato.





- 5** Metti il composto di patate e zucchine nello stampo e livellalo con un cucchiaio, aggiungi in superficie dell'altro pangrattato e cuoci lo sformato in forno già caldo, in modalità statica a 180°C per circa 35 minuti.

Sforna lo **sformato di zucchine e patate**, lascialo intiepidire e poi rivoltalo su un piatto o un tagliere in legno, vedrai che lo sformato si sfilerà benissimo per merito del pangrattato con il quale hai prima spolverato il tegame. Gusta lo sformato caldo o freddo, tagliato a fette o a cubetti se devi servirlo in un buffet.







VARIANTI DELLA RICETTA

Puoi arricchire la ricetta dello sformato di patate e zucchine con cubetti di pancetta, speck o prosciutto cotto.

Puoi aggiungere a piacere della provola o un altro formaggio di tuo gusto nell'impasto.

Per un gusto più deciso, puoi aggiungere del pecorino grattugiato.

Puoi insaporire le zucchine cotte in padella con origano o basilico.

COME SI CONSERVA LO SFORNATO DI ZUCCHINE E PATATE

Lo sformato di zucchine e patate si conserva in frigorifero per 2 giorni ben coperto da pellicola alimentare.