

ANTIPASTI E SNACK

# Sformatini di zucchine e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Sformatini di zucchine e patate

## INGREDIENTI

PATATE 400 gr

ZUCCHINE lunghe - 400 gr

PROVOLONE grattugiato - 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE

SALE

PANGRATTATO più per la teglia - 50 gr

FOGLIE DI BASILICO 5

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare gli sformatini di zucchine e patate, da prima fate scaldare in una padella un giro d'olio extravergine oliva. Affettate finemente le zucchine, dopo averle lavate e spuntate. Aggiungete le zucchine tagliate a fette nella padella con l'olio caldo, fate prendere calore, quindi salatele e a fiamma vivace lasciatele stufare e leggermente colorare.

**2** Lessate le patate con la buccia, appena saranno pronte, scolatele e lasciatele intiepidire, quindi eliminate la buccia. Schiacciatele con lo schiaccia patate insieme a una piccola porzione di zucchine stufate e, raccogliete il tutto in un recipiente. Unite nel recipiente il resto delle zucchine stufate, aromatizzate con delle foglioline di basilico spezzettate a mano, aggiungete le uova e 80g di provolone grattugiato, mescolate e iniziate ad amalgamare il composto. Aggiungete al composto il pangrattato, insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate bene in maniera talòe da formare un composto unico e omogeneo.

L'impasto degli sformatini è ora pronto.

**3** Con l'aiuto di un pennello, ungete leggermente gli stampini da plumcake con poco olio e cospargete l'interno di ogni stampino con il pangrattato. Versate all'interno degli stampini il composto appena preparato, livellatelo bene con l'aiuto di un cucchiaio. Cospargete ogni sformatino di zucchine e patate con il resto del provolone grattugiato.

**4** Trasferite gli sformatini in forno preriscaldato ventilato a 200°C e, fate cuocere per circa 35 minuti abbondanti, gli sformatini si dovranno compattare bene e formare sulla superficie una leggera crosticina.

**5** Trascorso il tempo necessario di cottura, sformate gli sformatini di zucchine e patate, lasciateli intiepidire e serviteli.