

14-Savarin di ricotta e zucchine

Autore: La cucina italiana 12/1996 pag.55

Ingredienti per 4 persone: zucchine g 300 - ricotta g 200 - porri g 200 - fontina g 80 - un uovo - burro - baccello di vaniglia - chiodi di garofano - cannella in stecca - olio d'oliva - sale - pepe

Affettate i porri e stufateli con una noce di burro, sale, un mestolino d'acqua, finché risulteranno disfatti e piuttosto asciutti. Riducete le zucchine a fettine sottili che scotterete, a fuoco vivo per un minuto, in un filo d'olio caldissimo. Mescolate la ricotta passata al setaccio con la fontina grattugiata a filetti, i porri freddi, un uovo, sale e pepe, ottenendo una farcia omogenea. Imburrate 4 stampini per savarin monoporzione, rivestitene il fondo con parte delle zucchine riempiteli con uno strato di farcia uno di zucchine altra farcia e terminate con le zucchine. Infornate a 180° per 20', quindi sformate i savarin e salsateli con burro fuso aromatizzato con chiodi di garofano, pezzetti di cannella, baccello di vaniglia e, a piacere, con una brunoise di carota lessa.