

15-Sformato zucchine e basilico con maionese di pomodori

Autore: Grand gourmet n.32 pag.38

Ingredienti: per sei persone 200g di zucchini lessati ben scolati e privati della parte centrale, 80g di panna, 50g di parmigiano grattugiato, 15-20 foglie di basilico, 3 uova grandi, sale, pepe

Per la salsa: 1 grosso pomodoro maturo, 1/2 cucchiaino di aceto di vino rosso, 150cc di olio di semi di arachide o mais, sale

Frullare gli Ingredienti per lo sformato e lavorarli per ottenere un impasto omogeneo. Salare e pepare.

Versare in forme singole, infornare in forno caldo e cuocerle a 150° a bagnomaria (preparato con acqua bollente) per 45'-60', comunque fino a che l'impasto si è rappreso.

Per la salsa pelare il pomodoro, privarlo dei semi e frullarne la polpa con poco sale e aceto, aggiungendo l'olio molto lentamente come per una maionese. Sformare i budini sui piatti e servirli con la maionese.

Si può fare anche un unico budino da tagliare a fettine.

Nota: Dopo aver lessato gli zucchini, scolarli bene con un colino. Quando aprite il brick della panna eliminate il siero. Prima di mettere in forno, l'acqua nel bagnomaria deve essere bollente. Se fate un unico budino, coprite il recipiente nel bagnomaria con stagnola. Se le uova sono molto grandi (peso >70g), ne bastano 2 e si può diminuire il parmigiano a 40g. Infornare con forno caldo a 200° e diminuire la temperatura a 150°.