

Quantità: per 6 persone

Ingredienti: 6 etti di zucca gialla, 2 cucchiaini di olio, una noce di burro, 1/2 chilo di pane raffermo, 1/2 litro di latte, 2 uova, 1 etto di formaggio fresco, 2 etti di formaggio semistagionato, 1/2 etto di formaggio stagionato, sale

Preparazione Mettere il pane raffermo a macerare nel latte. Aggiungere il formaggio fresco e quello semistagionato tagliati a pezzettini. Far riposare il preparato per una buona ora. Friggere la zucca nell'olio. Quando la zucca è cotta aggiungere le uova, il sale e mescolare con il pane raffermo, il latte, i formaggi. Versare il preparato nella teglia imburrata. Cospargere il burro a pezzetti e grattugiare il formaggio stagionato. Cuocere in forno per 45-50 minuti.

Vini consigliati:

Note Ricetta occitana - Tratto da : RECETARI OCCITAN - Ousitano Vivo In vendita presso: LA GABELO - Prazzo Inferiore