

Crespelle di zucchini



Ingredienti per 4 persone:

2 zucchine
200ml di besciamella
100g di ricotta romana
2 uova
100g di emmentaler grattugiato
40g di parmigiano grattugiato
Sale e pepe
6 crespelle
20g di burro



Preparazione:

Lavate e spuntate le zucchine e grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Strizzatele con un telo pulito e raccoglietele in una ciotola. Unite la besciamella, la ricotta, le uova, l'emmentaler grattugiato e metà del parmigiano. Mescolate e regolate di sale e di pepe.

Su un foglio di alluminio imburrato disponete le crespelle, sovrapponendole un po' in modo da formare un rettangolo.

Spalmate il composto di zucchine sul rettangolo di crespelle, poi arrotolatelo delicatamente aiutandovi con l'alluminio, che userete anche per coprire il rotolo.

Mettete il rotolo su una placca imburrata e cuocetelo in forno a 180°C per circa 30 min.

Eliminate l'alluminio, cospargete il rotolo con il parmigiano rimasto e qualche fiocchetto di burro e fatelo gratinare per altri 5 min. sotto il grill. Servite il rotolo a fette con dell'altro parmigiano grattugiato a parte.