



Crespelle con zucchini

Ingredienti:

2 zucchini. 200 ml. di besciamella.
100 gr. di ricotta romana. 2 uova.
100 gr. di emmentaler grattugiato.
40 gr. di parmigiano grattugiato.
Sale. Pepe. 6 crespelle. 20 gr. di burro.

Preparazione:

Lavate e spuntare le zucchini. Grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Strizzarle con un telo pulito e raccoglierle in una ciotola. Unire la besciamella, la ricotta, le uova, l'emmentaler e metà del parmigiano. Mescolare e regolare di sale e di pepe.

Su un foglio di alluminio imburrito disporre le crespelle sovrapponendole in modo da formare un rettangolo.

Spalmare il composto di zucchini sul rettangolo di crespelle. Poi arrotolarlo delicatamente aiutandosi con l'alluminio, che verrà usato anche per coprire il rotolo.

Mettere il rotolo su una placca imburrata e cuocerlo in forno a 180° per circa 30 minuti.

Eliminare l'alluminio. Cospargere il rotolo con il parmigiano rimasto e qualche fiocchetto di burro. Farlo gratinare per altri 5 minuti, sotto il grill.

Servire il rotolo a fette con dell'altro parmigiano grattugiato a parte.

Nonno Lucio