

SECONDI

Sformato di Patate e Zucca al Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  85 min

Ingredienti (per 4 persone)

Zucca
400 gr

Patate
650 gr

Pecorino Fresco Cademartori
120 gr

Uova
1

Pan grattato
30 gr

Burro
2 focchi

Sale
Q.b

Pepe
Q.b

Descrizione

Fate cuocere la zucca a fette avvolta nell'alluminio nel forno a 200°C per 30 minuti. Nel frattempo lessate le patate con la buccia. Pulite le patate e passatele nello schiaccia patate. Passate la zucca nel mixer. Unite in una ciotola le patate, la zucca, il Pecorino Fresco tagliato a cubetti, 1 uovo, il sale e il pepe. Imburrate e infarinate una pirofila, versateci il composto per lo sformato, cospargete con il pan grattato e due focchi di burro. Infornate a 180°C per 40 minuti.