



PANE ALLE ZUCCHINE E GRUYÈRE

Ingredienti per 6-8 persone:

300 gr farina 00

3 uova

5 zucchine

1 spicchio d'aglio

mazzetto di timo

4 cucchiaini d'olio EVO (extravergine d'oliva)

300 gr Gruyère

100 gr caprino fresco

1 bicchiere di latte

1 bustina di lievito per torte salate



PROCEDIMENTO:

Per prima cosa sciacqua le zucchine ed elimina le estremità, quindi tagliale a piccoli tocchetti di uguale dimensione.

In una padella scalda l'olio extravergine d'oliva e unisci l'aglio schiacciato e il timo. Ricorda di eliminare prima l'anima, ovvero la parte verde dell'aglio, che risulta indigesta.

Dopo che l'aglio si sarà dorato, aggiungi le zucchine a tocchetti e regola di sale e pepe a piacimento. Cuoci le zucchine a fiamma vivace per 5 minuti, quindi lascia raffreddare in un piatto.

Giunti a questo punto della ricetta del pane con le zucchine, non dimenticare di eliminare l'aglio!

Nel frattempo che le zucchine cuociono, prepariamo l'impasto del pane fatto in casa.

In una ciotola capiente con le fruste elettriche sbatti le uova con la farina, quindi aggiungi il lievito ben sciolto nel latte e mescola bene il tutto, fino a ottenere una pastella liscia.

Adesso aggiungi il formaggio gruyère tagliato a cubetti e il caprino spezzettato.

Unisci infine anche le zucchine insieme al loro olio di cottura e con una spatola in silicone incorpora bene tutti gli ingredienti.

La consistenza dell'impasto del pane alle zucchine deve risultare simile a quella della pastella.



COTTURA PANE ALLE ZUCCHINE E CAPRINO

Prendi uno stampo da Plum Cake e rivestilo con della carta da forno. Versa l'impasto del pane e inforna nel forno caldo a 180° per 45 minuti.

Il pane farcito zucchine e caprino è pronto per accompagnarci nei nostri Pic Nic o gite fuori porta!

Delizioso accompagnato da salmone affumicato... una vera "chiccheria"! ;)



ARRANGE THE DOUGH WITH THE VEGETABLES:

After an hour, on a floured oven paper rolled out the dough with a rolling pin and use to

line pie dish for the savoury tarte.

Press the dough including the oven paper, into a round pie dish.

Place on top of the dough the vegetables with small cubes of Fontina cheese.

To finish the pastry, pinch the edges of the dough to form a nice decorative edging. Beat

the yolk adding in a pinch of salt then brush the mixture onto the round the edge of the pie.

Cook in a 180 deg. oven for 45 minutes.