

Parmigiana di zucchini

Senza glutine



Ingredienti

Zucchine 700 gr

Grana Padano DOP (da grattugiare) 200 gr

Provola 470 gr

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale fino q.b.

Per la besciamella aromatizzata

Burro 60 gr senza lattosio

Latte senza lattosio 1 lt

Farina senza glutine 60 gr #

Sale fino q.b.

Noce moscata q.b.

Cipollotto fresco 50 gr

Rosmarino q.b.

Pepe nero q.b.

Procedimento

Tagliate le zucchine con una mandolina a fette spesse 2-3 mm e grigliatele per pochi minuti da entrambi i lati, facendo attenzione a non romperle. Tagliate la provola a fette di circa 3-4 mm e affettate finemente il cipollotto. Scaldate il latte. In un altro pentolino sciogliete il burro, aggiungete il cipollotto e lasciatelo imbiondire. Versate la farina a pioggia e mescolate con una frusta fino a ottenere un roux omogeneo. Aggiungete gradualmente il latte caldo e cuocete a fuoco basso, sempre mescolando, fino a quando la besciamella sarà addensata. Regolate con sale, noce moscata e pepe e completate con il rosmarino tritato. Ungete una teglia da 20 cm e distribuite un primo strato di besciamella. Alternate zucchine grigliate, besciamella, Grana grattugiato e provola fino a ottenere circa 6-7 strati. Terminate con zucchine, besciamella e una generosa quantità di Grana. Cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti, finché la superficie sarà ben dorata. Lasciate riposare per 15 minuti prima di tagliare.

Ricetta dal web