

Terrina di zucchine

Portata: **Piatto unico**

Tempo:

Numero persone: **4**

Difficoltà: **Facile**

Ingredienti per 4 persone

- 8 zucchine fresche di media grandezza
- 150 gr grana grattugiato fresco Despar
- 750 ml latte PS Despar
- 80 gr burro Despar
- 80 gr farina 00 Despar
- 200 gr scamorza
- 200 gr prosciutto cotto
- q.b. basilico fresco
- q.b. olio di semi arachide Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. noce moscata

Preparazione

1 - In una padella versate ml. 400 circa di olio di semi d'arachide; nel frattempo lavate bene, asciugate e tagliare a rondelle le zucchine.

2 - Appena l'olio sarà ben caldo friggete le rondelle di zuccina e fate assorbire l'eccesso di olio, posandole su di un piatto con della carta assorbente per alimenti.

3 - Preparate una crema besciamelle, ponendo in una pentola a caldo, il burro, poi la farina e dopo qualche minuto aggiungete a filo il latte caldo, mescolando con una frusta manuale.

4 - Salate la salsa e profumatela con la noce moscata a vostro piacere, quindi insaporitela con circa gr.100 di grana grattugiato.

5 - Componete la terrina, meglio se di coccio o porcellana, che avrete prima unto di burro, alternando a strati zucchine, basilico, scamorza, prosciutto, besciamella e grana, fino a completare con l'ultimo strato di besciamella e grana.

6 - Infornate in forno già caldo a 180° per 25/30 minuti.

7 - Buona appetito con... DeSPAR!!!