



Crumble di zucchini al roquefort

Ingredienti per 4 persone:

- 50 gr di burro freddo
- 60 gr di farina
- 50 gr di gherigli di noci
- 4 piccole zucchine
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 100 gr di roquefort (o di gorgonzola piccante)
- Sale



Ricetta:

Preparare l'impasto a crumble. Frullare a colpi la farina col burro freddo, i gherigli di noci e un pizzico di sale. Una volta pronto, riporre l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.

Lavare e tagliare a cubetti le zucchine a farle cucinare in una pentola con l'olio d'oliva e un pizzico di sale a fiamma moderata per 20-25 minuti mescolando ogni tanto.

Quando le zucchine sono cotte versare la metà nelle ciotole da forno poi aggiungere la metà del roquefort tagliato a pezzetti. Versare l'altra metà delle zucchine e finire aggiungendo il formaggio rimasto.

Uscire l'impasto a crumble dal frigorifero e sgranarlo con una forchetta e versarlo sulle zucchine e il formaggio.

Infernare per 10 minuti nel forno preriscaldato a 200°C sul programma griglia.