



Crumble di Zucchine

Gli ingredienti:

- 2 zucchine
- un cucchiaio colmo di formaggio cremoso per ogni zucchina

- **Per la parte sbriciolata croccante:** - 4 cucchiai di farina circa e 50 grammi di burro ma se le zucchine

sono troppo grandi e non ti basta che problema c'è? Raddoppia la dose.

Olio extra vergine di oliva
Sale grosso macinato sul momento

Non vuoi usare il burro? Usa l'olio per fare la parte croccante. Quanto ne occorre.

Procedimento: Prendi una grattugia, di quelle per il formaggio sì, e riduci le zucchine a julienne/rapé. Grattugia le zucchine insomma. Adesso raccoglile in una ciotola e mischia bene con il formaggio e un filo di olio e sale. Gira per bene. Disponi il composto in piccole cocotte, fino a riempirle, oppure in una teglia o dove preferisci.

Adesso tocca alla sabbatura classica del crumble. Prendi la farina e picchietta con la punta delle dita il burro (o l'olio) fino a formare un composto sbriciolato e quindi slegato. Non lavorarlo troppo. Devi proprio far sì che la parte grassa che hai scelto inumidisca (e appallottoli leggermente -termine tecnico) la farina.

Metti sopra le zucchine e inforna a 180 per 20-25 minuti, ovvero quando vedrai il crumble bello dorato.

