

# Corona Di Zucchine

Spuntate le zucchine e tagliatele a fette dello spessore di 1/2 cm. Rosolate la pancetta per un minuto in una padella antiaderente senza aggiungere altro condimento. Fate scaldare l'olio in una larga padella antiaderente con gli spicchi d'aglio schiacciati e i rametti di timo. Unite quindi le zucchine, salate, pepate e fate cuocere per 15 minuti circa, mescolando di tanto in tanto con molta delicatezza. A fine cottura, eliminate l'aglio e il timo e l'eventuale l'acqua in eccesso. Immergere quindi le zucchine nelle uova, sbattute con sale e pepe, e con parte di esse foderate uno stampo per ciambella ben oliato, sovrapponendole leggermente. Distribuitevi sopra la metà del formaggio grattugiato grossolanamente, poi i cubetti di pancetta e quindi il resto del formaggio. Completate con le zucchine e il composto di uova rimasti e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 15 minuti circa. Preparate intanto la salsa di accompagnamento. Scottate i pomodori in acqua bollente per un minuto, quindi spellateli, eliminate i semi e passateli al mixer. Salate, pepate, aggiungere lo spicchio d'aglio schiacciato (se preferite un gusto più deciso potete frullare l'aglio con i pomodori), quindi trasferite il ricavato in una casseruola e fatelo scaldare a bagnomaria. A fine cottura, lasciate riposare la preparazione per 4-5 minuti a temperatura ambiente, poi sformatela su un piatto da portata e servitela con la salsa preparata, privata dell'aglio e profumata con l'erba cipollina sforbiciata.

## Ingredienti

600 G Zucchine Grandi  
5 Uova  
100 G Formaggio Groviera  
60 G Pancetta Affumicata A Cubetti  
3 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine

Per Servire:

Alcuni Rametti Timo Fresco

2 Spicchi Aglio

Per Lo Stampo:

Olio D'oliva

## Note

Preparazione: 70 minuti.