



<https://www.mepillasquisando.com>



## CALABACÍN DE VERANO



RECETA POR GENTILEZA DE **Liliana Camelia Gherman**

### INGREDIENTES:

- 5 huevos.
- 3 Calabacines.
- 80 gr. de Queso Emmental rallado.
- 30 gr. de Copos de Avena triturados.
- Sal y Pimienta recién molida.
- 300 gr. de ricotta (requesón)
- 1 Pizca de Nuez moscada.
- 1 Manojito de Cebollino.

### ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180°. Preparamos una bandeja de horno con papel sulfurado. Trituramos los copos de avena y reservamos. Rallamos dos calabacines, escurrimos bien, unos 250 gr. escurridos. Batimos los huevos y añadimos sal, nuez moscada y pimienta. Añadimos el calabacín bien escurrido, el queso y los copos de avena. Echamos la masa en la bandeja, tiene que quedar uniforme, que no queden sitios solo con huevo batido. Con una mandolina cortamos en rodajas finas un calabacín, y salpimentamos. Ponemos las rodajas de calabacín encima de la masa, un poco sobrepuestas. Horneamos 30 minutos hasta que coge color el calabacín y cuaja la masa. Sacamos del horno y dejamos enfriar un poco mientras preparamos el relleno. Echamos en un bol la ricotta, sal a gusto, pimienta y el cebollino bien picadito y mezclamos con movimientos envolventes. Damos la vuelta a la hoja para que las rodajas de calabacín queden abajo y quitamos el papel de horno. Echamos por encima el relleno, nivelamos bien y enrollamos con la ayuda del papel o un paño limpio y húmedo. Pasamos al frigorífico al menos una hora. Sacamos y cortamos en rodajas. Ideal para comer solo o acompañar un pescado.

<https://www.mepillasquisando.com>