

www.lavidaesdulce.net

Me encanto esta receta, es una de esas recetas calentitas que dan la sensación de hogar dulce hogar, de cariño, que siútica voy a ser, pero son esas receta como que te abrasan después de un día de trabajo, de correr, de no parar.

Lo bueno de estos zapallitos es que se pueden usar como acompañamiento o como plato único. Una receta deliciosa y repleta de sabor, ideal para hacer algo diferente con los zapallitos. Yo la serví acompañada con un pollo al pesto y causó sensación entre los comensales, también es ideal para acompañar una rica carne a la parrilla, para tener un acompañamiento diferente y delicioso que siempre se agradece.

Una receta mas invernal, que va a llenar de calor tu mesa, como siempre fácil y sin complicaciones!

Zucchini a la Crema

Receta

2 cdas. de mantequilla

2 cdas. de harina

1-1/2 taza de leche

1-1/2 taza de queso mozzarella rallado

1/2 taza de queso parmesano

4 zucchini chicos rebanados delgados (dos si son muy grandes)

2 cditas. de tomillo fresco picado

sal y pimienta

pisca de nuez moscada

perejil para decorar

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una fuente mediana que pueda ir al horno con aceite, reservar.

En una sartén grande a fuego medio, derrita la mantequilla. Agregar la harina y cocinar hasta que la harina esté dorada y empiece a burbujear, aproximadamente 1 minuto . Agregue la leche y revuelva hasta que la mezcla hierva a fuego lento. Hierva hasta que espese un poco, aproximadamente 1 minuto. Apague el fuego y agregue 1 taza de queso Mozzarella y el queso parmesano. Revuelva hasta que el queso se haya derretido, luego sazone con sal, pimienta y nuez moscada. 4. Agregue una capa de zucchini a la fuente para hornear, superponiendo las rebanadas de zapallito italiano. Sazonar con sal y pimienta y verter aproximadamente un tercio de la mezcla de crema sobre zucchini. Espolvoree un poco del queso mozzarella restante en la parte superior, luego espolvoree el tomillo sobre el queso. Haz dos capas más con las rebanadas restantes de zucchini, la mezcla de crema, el queso y el tomillo. Hornee hasta que esté burbujeante y dorado en la parte superior, de 23 a 25 minutos. . Adornar con perejil y sirva caliente.