



Zuchine con Formaggio Ogreten

Peynirli Kabak Ogreten



4 zucchine per ripieni
250 gr. formaggi trattugliati
2 cucchiali di margherine
Mezzo litro di latte
Pieno di 1 cucchiaio farina
200 gr. formaggio bianco
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
1 uova
3 - 4 rami d'aneti

- # Le zucchine si taglino in 2 verticalmente.
- # Si bucano dentro dele zucchine tagliati.
- # Le zucchine si bolliscono nell'acqua per un pò.
- # Dall'altra parte si arrostono farina con olio e sopra si svuota la latte piano piano, quando arriva per il momento di crema si toglie dal fuoco. Così si prepara la sosa basciamel .
- # Dopo è freddata la sosa dentro si rompe una uova , si aggiungono sale e pepnero e poi si mmiscelano bene.
- # Buchi delle zucchine si riempiscono con aneti macinati e con formaggio a bianco.
- # E si alinano in un vassoio del forno.
- # Sopra si svuota la sosa basciamel che preparata.
- # Sopra si mette il formaggio a bianco fettati.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi finchè la sopra si arrossisce.

Nota: I Piatti che preparano con la sosa di basciamel si danno in genere il nome di insegnamneto.