Il cordon bleu di zucchina

Visto che avevo una zucchina bella grande ho deciso di preparare un cordon bleu per vegetariani.
Fra l'altro molto più semplice di come lo preparo abitualmente.
Questo non toglie però alcunché al sapore di questa preparazione:
può essere usata sia come secondo che come contorno o antipasto.
Non mi sento di dare nemmeno delle quantità specifiche, dipende da quante zucchine ci siano in casa.
Come formaggio ne avevo uno di montagna, un Gomser nella varietà *mild*, quindi poco stagionato; altri formaggi di montagna vanno ugualmente bene, purché non troppo saporiti, ché la zucchina, di per sé, ha un sapore altrimenti facilissimo da coprire.
Nei casi estremi anche delle orride sottilette possono essere meglio che niente.

Ingredienti:

zucchina a fette
formaggio
uovo
pangrattato
sale
burro chiarificato per friggere

Preparazione:

Per prima cosa tagliare delle piccole fette di formaggio e aprire a libro, delicatamente, delle fette di zucchina, sbucciate, di circa mm. 15 farcendole poi col formaggio.
Passarle quindi (vedi nota) in un impasto di pangrattato uovo e sale e friggerle in padella, in burro chiarificato ben caldo, come fossero dei veri cordon bleu
Fare scolare le zucchine appena ben dorate su di una gratella (meglio) o su di un foglio di carta da cucina e portare in tavola.

SUGGERIMENTI E NOTE:

Panatura: In questo caso è stato usato il sistema più semplice e rapido per fare aderire il pangrattato; normalmente le zucchine pronte andrebbero lasciate una ventina di minuti a bagno in una pastella di uovo, farina e una goccia di latte. Poi, appena sgocciolate, passate nel pangrattato appena prima di friggerle: il risultato è decisamente migliore, anche dal lato estetico.

Questa ricetta si può anche fare in formato mini, con delle rondelle spesse di zucchine di grandezza normale. Oppure dopo aver pareggiato due lati della zucchina, tagliarla per il lungo formando un cordon bleu lungo e sottile.

Questa preparazione è ottima anche con le melanzane, sia lunghe che rotonde.

Per avere un effetto visuale più vicino a quello di un vero cordon bleu, si può farcire la verdura, oltre che di formaggio, con una o due fette sottilissime di pomodoro.