

ZUCCHINA GRATINATA

Ingredienti per 4 persone:

1. 1 kg di zuccina
2. 100 gr circa di pane grattugiato
3. 100 gr di formaggio grattugiato (io ho usato toscanello)
4. Sale, olio e pepe q.b.
5. A piacere: prosciutto e mozzarella (o scamorza)

Procedimento:

pulire lavare e tagliare a rondelle la zuccina (io ho usato la varietà genovese, ma anche le altre vanno bene)



Sbollentarle per cinque minuti in acqua bollente salata



Scolarla al dente



Ungere con olio una teglia da forno



Disporre ordinatamente le fettine di zucchini



Cospargere con una macinata di pepe nero e il formaggio grattugiato



A questo punto se si vogliono fare più strati si aggiunge il prosciutto e la mozzarella e poi si ricopre con altre fette di zucchini. Altrimenti ricoprire con il pane grattugiato e un filo d'olio



Infornare a 180° per circa 10 minuti e poi gratinare bene col grill.



BUON APPETITO!!!