

SECONDI PIATTI

Cestello di zucchini di Annalisa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHINE 3
POMODORINI 10/12 -
PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaio da
tè
SCAMORZA AFFUMICATA 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaio da tavola
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa grigliate le zucchini lasciandole compatte e nel frattempo tagliate a dadini i pomodorini, aggiungete parmigiano, sale, pepe e olio e lasciate insaporire.



- 2 Foderate una ciotolina con stagnola e poi mettete le zucchine sovrappponendole per ricoprire tutta la ciotolina.



3 Disponete all'interno il composto di pomodorini e al centro il formaggio.



4 Chiudete e sigillate prima con le zucchine e poi con la stagnola, quindi infornate per 20 minuti a 180°C in forno ventilato.



