

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fette di zucchine gratinate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 zucchine grosse
250 g di pangrattato
4 ciuffi di basilico
4 fette di sottilette
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini di pecorino
sale
pepe nero
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il pangrattato in un contenitore, aggiungere il pecorino, il basilico lavato e tritato, l'aglio schiacciato, un pizzico di sale e pepe, olio, mescolare bene e schiacciarlo in modo da sgranarlo.



2 Lavare le zucchine e tagliarle a fettoni.



3 Posizionarle in una teglia oleata e porvi sopra il pangrattato condito, aggiungere pochissima acqua.

Cuocere in forno ventilato a 200° fino a quando le zucchine risultano ben cotte.

