

SECONDI PIATTI

Fettine alle zucchine e alle cipolle al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 fettine sottili di lacerto
1 zuccina
1 cipolla grande o 2 piccole
aromi per carne
olio
sale
pepe
ragù di carne
formaggio a pasta filante.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la cipolla a rondelle sottili e farla cuocere in padella con un po' di olio.



- 2 Tagliare a fette sottili una zucchini e aggiungerla alla cipolla e cuocere anche questa, aggiunstarne di sale.





- 3 Nel frattempo in una pirofila mettere un po' d'olio d'oliva e sistemare le fettine di carne, salarle e insaporire con aromi a piacere.



- 4 Distribuire su ogni fetta un po' di ragù.



- 5 A questo punto, mettere un po' del composto preparato con cipolla e zucchini su ogni fettina di carne.



- 6 Poi ancora un po' di ragu' e completare con dei cubetti di formaggio a pasta filante.



- 7 A questo punto infornare e far gratinare.
Servire accompagnato da insalata.



Ricetta per 6 persone.

NOTE