

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Millefoglie di patate e zucchine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 patate medie
1 zuccina
1 scalogno
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fette sottili le patate e le zucchine, poi condirle in una ciotola con olio, sale e pepe nero.



2 Ungere con olio e spolverare con pangrattato degli stampini monouso in alluminio.



3 Fare degli strati. Prima le patate, ne bastano 2 fette,



4 poi le zucchine e lo scalogno,



5 fino a riempire lo stampino.

Quando si arriva alla fine fare almeno due strati di patate perche così, quando il millefoglie sarà capovolto, la base sarà piu solida.



6 Infornare a 180°C per 20/25 minuti.



7 Prima di capovolgerli, farli intiepidire. Una volta capovolti, scaldarli al microonde se necessario.

Ecco i millefoglie pronti per essere serviti.



NOTE

Con gli ingredienti indicati vengono fuori 4 sformatini.