

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al forno con zucche

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

- 5 patate
- 1 zucca
- 2 tazze di panna acida
- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 1 cucchiaino di formaggio sminuzzato
- sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate le patate crude ad anelli, aggiungete il sale e saltatele nel burro.

Preparate la zucca nella stessa maniera.

Mettete a strati alternati le patate e le zucche in una teglia da forno imburrata, quindi versateci sopra della panna acida leggermente salata, spolverizzate con formaggio sminuzzato e passate in forno per circa ½ ora.