

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Tortino di zucchine e patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 patate medie
2 zucchine
1 mozzarella sgocciolata
1 confezione di wurstel
poco basilico
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
50 g circa di parmigiano
qualche fiocchetto di burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare sottilmente le patate e conditele con sale e pepe.



2 Tagliare sottilmente le zucchine e conditele con 2 cucchiaini di olio, basilico e sale.



3 Ungete una teglia con l'olio e coprite il fondo con le patate.



4 Coprite con dadini di wustel e mozzarella.



5 Continuate con le zucchine.



6 Continuate questi strati fino ad esaurire gli ingredienti.

L'ultimo strato dovrà essere costituito di zucchine e patate insieme.



7 Cospargete con il parmigiano e qualche fiocchetto di burro.



8 Infornate a 180°C per 40 minuti.

