

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Tortino misto

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

4 patate  
4 zucchine  
100gr di fontina tagliata sottile  
1 tazza di besciamella  
2 cucchiai di parmigiano grattugiato  
500gr di pomodori pelati in scatola  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaio di zucchero semolato  
4 cucchiai d'olio d'oliva  
pepe  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavare, asciugare, spuntare ed affettare le zucchine. Farle cuocere per 1 quarto d'ora a fiamma moderata con 1 pizzico di sale e metà dell'olio.

Mettere in 1 casseruola il resto dell'olio e l'aglio.

Farlo riscaldare, versare i pomodori, lo zucchero, pepare, salare, coprire e far cuocere per tre quarti d'ora circa.

Lessare le patate con la buccia. Sbucciarle ed affettarle.

Mettere 1 strato di patate sul fondo di 1 pirofila imburrata, coprirla con metà fontina, quindi mettere la zucchine e la salsa di pomodoro.

**2** Cospargere infine col parmigiano e mettere in forno per 20 minuti.