

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.