

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine alla parmigiana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

5 zucchine
125 g di mozzarella precedentemente
messa a sgocciolare
50 g di Emmental
circa 300 ml di salsa di pomodoro.

PREPARAZIONE

1 Lavare le zucchine e tagliare a fette per il lungo.

Fatele grigliare.

Tagliare a fette la mozzarella e l'Emmental.

Preriscaldate il forno a 180°C.

Sul fondo di una pirofila mettete poca salsa, coprite con uno strato di zucchine, mozzarella, Emental, salsa e proseguite con questi strati fino ad esaurire gli ingredienti.

Infnare a 180°C per 20 minuti terminando con il grill



2



3 Se volete potete preparare una versione in bianco senza salsa ed usando scamorza affumicata e caciotta.

