

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine con besciamella

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

12 zucchine
burro qb
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
1 tazza di besciamella
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate in 4 le zucchine nel senso della lunghezza; mettetele in un tegame col burro, sale, pepe e cuocetele girandole di tanto in tanto.
- 2 Quando saranno dorate, mettetele in una pirofila, cospargetele di parmigiano, coprite il tutto con la besciamella e infornate per 10 minuti.