

SECONDI PIATTI

Zucchine in terracotta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

750 g di zucchine fresche
150 g di prosciutto cotto
500 g di patate
2 fette di formaggio a pasta molle
basilico
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a rondelle le zucchine e scottarle sulla piastra.



- 2 Sbucciare le patate e a crudo tagliarle in fette di circa 2mm. Immergerle poi in acqua bollente leggermente salata e farle bollire fino a che non si ammorbidiscono. Scolarle e metterne metà sul fondo oliato del tegame di terracotta a formare una base.



- 3 Fare poi uno strato con il prosciutto cotto tagliato a strisciole e cubetti di formaggio.



4 Fare uno strato con le zucchine e foglie di basilico.



5 Infine uno strato conclusivo con le patate rimaste, poi oliare e salare.



Ingredienti per 3 persone.

NOTE