

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine tricolore

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 zucchine
qualche pomodorino
30 g circa di parmigiano reggiano
grattugiato
pan grattato
olio
sale
qualche fogliolina di basilico.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a fette non troppo spesse le zucchine e adagiarle su una teglia.

Tagliare a pezzetti piccolini i pomodori e distribuirli sulla superficie delle zucchine, aggiungere olio, sale, formaggio, una spolverata di pan grattato e basilico spezzettato.



2 Cuocere in forno preriscaldato a 220° per una ventina di minuti fino a quando si formerà una crosticina.

