

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Zucchine gratinate al formaggio

di: *Anna Gilda Biasello*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso



## INGREDIENTI

ZUCCHINE 550 gr

ASIAGO 150 gr

PANE RAFFERMO 150 gr

GRANA PADANO 2 cucchiaini da tavola

AGLIO 1/2 spicchio -

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

SALE FINO

Le zucchine gratinate al formaggio sono un [contorno](#) semplice da preparare, ricco e gustoso che si ispira alle casalinghe [zucchine gratinate](#) ma con l'aggiunta del tocco filante dell'Asiago, che le renderà ancora più appetitose. Da servire come accompagnamento a [secondi di carne](#) ma perfette anche da gustare come piatto unico, queste zucchine speciali ravviveranno i vostri menu di tutti i giorni!

Scoprite altre sfiziose varianti di questa ricetta:

[Zucchine gratinate al forno](#)

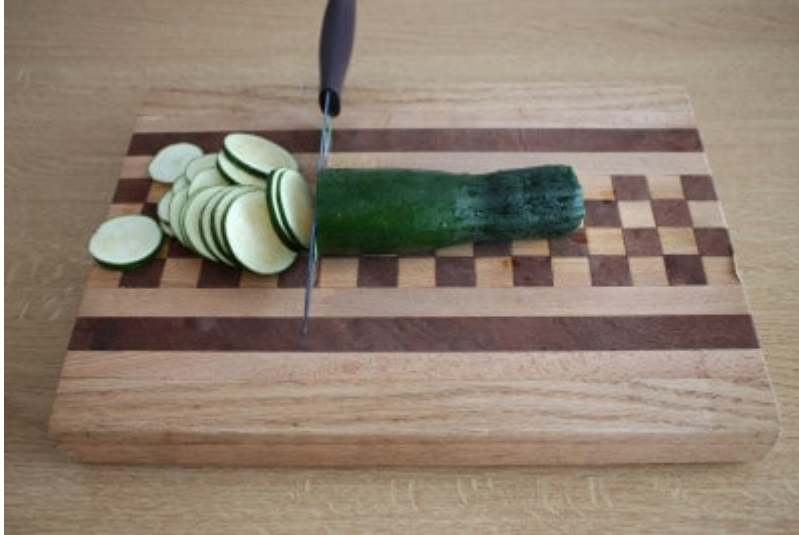
[Zucchine gratinate aromatiche](#)

[zucchine al forno](#)

[zucchine trippate](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le zucchine gratinate al formaggio lavare le zucchine, eliminare le estremità e tagliarle a rondelle spesse circa 1/2 cm. Raccogliere le rondelle in una ciotola, condirle con un paio di pizzichi di sale e 2 cucchiaini di olio di oliva e mescolare.



- 2 In un'altra ciotola sbriciolare la mollica di pane raffermo e mescolarlo con il Grana grattugiato, l'aglio sbucciato e tritato finemente e il prezzemolo, lavato e tritato.



- 3 Grattugiare l'Asiago con una grattugia a fori larghi e aggiungerlo alla mollica di pane, mescolando con cura.





- 4 Mescolare metà del pane alle zucchine, avvolgendo per bene tutte le rondelle. Ungere il fondo di una teglia da 24 x 24 cm con dell'olio di oliva e disporvi le zucchine.



- 5 Ricoprire con il pane al formaggio rimasto e irrorare con un filo di olio di oliva. Cuocere in forno statico già caldo a 190° per circa 30 minuti, a fine cottura la superficie dovrà essere

dorata. Le zucchine gratinate al formaggio sono pronte per essere servite.

