

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Millefoglie di patate e zucchine

di: *hellyna*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

2 patate medie  
1 zuccina  
1 scalogno  
olio  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fette sottili le patate e le zucchine, poi condirle in una ciotola con olio, sale e pepe nero.



**2** Ungere con olio e spolverare con pangrattato degli stampini monouso in alluminio.



**3** Fare degli strati. Prima le patate, ne bastano 2 fette,



4 poi le zucchine e lo scalogno,



5 fino a riempire lo stampino.

Quando si arriva alla fine fare almeno due strati di patate perche così, quando il millefoglie sarà capovolto, la base sarà piu solida.



**6** Infornare a 180°C per 20/25 minuti.



**7** Prima di capovolgerli, farli intiepidire. Una volta capovolti, scaldarli al microonde se necessario.

Ecco i millefoglie pronti per essere serviti.



NOTE