

SECONDI PIATTI

Parmigiana di zucchine

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **75 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 2 zucchine grosse
- poca farina
- 5 uova
- abbondante formaggio grattugiato
- 1 ciuffetto di menta
- abbondante olio di semi
- 3 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla
- 500 ml di salsa di pomodoro
- 200 g di mortadella
- 3 mozzarelle.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le zucchine a fette non troppo sottili, copritele con il sale e fate riposare per 30

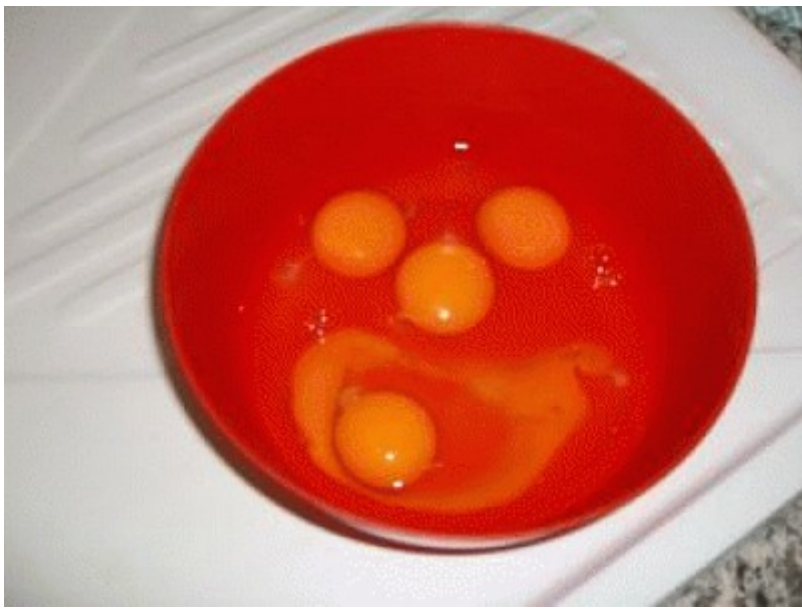
minuti.



2 Infarinate le fette per bene.



3 In una ciotola mettete le uova.



4 E mescolare.



5 Aggiungete 2 cucchiai abbondanti di formaggio grattugiato, sale, aggiungete anche la menta fresca e mescolare.



6 Passate le zucchine nell'uovo.

In una casseruola portate a temperatura l'olio di semi e friggere le zucchine passate nella pastella.



7 Tritare grossolanamente la cipolla.

In una casseruola mettete l'olio di oliva e la cipolla e fate rosolare.



8 Unite la salsa e fate cuocere per 30 minuti circa.



9 Versate un poco di salsa sul fondo di una teglia.



10 Coprite con le zucchine.



11 Coprite con la mortadella (sostituibile con il prosciutto cotto) e pezzettini di mozzarella.



12 Coprite con salsa e formaggio.



13 Proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti concludendo con la salsa.



14 Infornate a 24°C per 30 minuti coprendo la teglia per i primi 25 minuti.





15 Fate riosare un poco prima di servire.

