

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Tortino di zucchine e patate

di: *viola83*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

3 patate medie  
2 zucchine  
1 mozzarella sgocciolata  
1 confezione di wurstel  
poco basilico  
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
50 g circa di parmigiano  
qualche fiocchetto di burro  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare sottilmente le patate e conditele con sale e pepe.



**2** Tagliare sottilmente le zucchine e conditele con 2 cucchiaini di olio, basilico e sale.



**3** Ungete una teglia con l'olio e coprite il fondo con le patate.



4 Coprite con dadini di wustel e mozzarella.



5 Continuate con le zucchine.



**6** Continuate questi strati fino ad esaurire gli ingredienti.

L'ultimo strato dovrà essere costituito di zucchine e patate insieme.



**7** Cospargete con il parmigiano e qualche fiocchetto di burro.





8 Infornate a 180°C per 40 minuti.

