

ANTIPASTI E SNACK

Tortino di zucchine e pomodori

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 Kg di zucchine
1 Kg di pomodori da insalata
pangrattato
basilico
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare i pomodori, tagliarli a fette. Farli appassire a fuoco lento in una padella con l'olio.

Quando sono cotti, metterli in una pirofila da forno unta con olio. Dopo aver lavato le zucchine e tagliate a fettine, cuocere in padella come i pomodori, aggiungendo qualche foglia di basilico tritata.

Ricoprire i pomodori con le zucchine e spolverare con il pangrattato, condire con olio, sale

e pepe. Cuocere in forno a 180° per 10/15 minuti.

2 Servire il piatto caldo.