

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Verdura al forno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

800 g - 1 kg di misticanza
2 uova
2 fette di prosciutto crudo
150 g o più se piace di scamorza
pecorino grattugiato a proprio gusto
olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mondare e lavare la verdura, quindi cuocerla in acqua.
Scolarla molto bene .



2 Porre metà della verdura in una padella, unta d'olio, farcirla con la scamorza ed il prosciutto, sminuzzati.





3 Ricoprirla con l'altra metà, irrorare con un po' d'olio.



4 Distribuire sulla superficie, le uova sbattute amalgamate con il pecorino, sale e pepe.



5 Distribuire una bella spolverata di pecorino.



6 Passarle nel forno bello caldo per 10/15 minuti e, a fine cottura, farle gratinare sotto il grill.

Eccola cotta.





7 Far riposare un po' prima di servire.