

Sformato di zucchine gratinate

Inviato da **Mirco Di Marcello** in **Sformati**

0 Commenti  Stampa



INGREDIENTI (Ho usato la **lasagnera Petra's 22x28**)

- 3 o 4 zucchine tonde bianche (o classiche)
- Pangrattato q.b.
- Parmigiano Reggiano (grattugiato)
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

PROCEDIMENTO

1. Lavare e tagliare a fette non molto spesse ce zucchine.
2. Foderare una teglia con carta forno.
3. Comporre gli strati: coprire il fondo della teglia con uno strato di zucchine, salare e pepare.
4. Coprire con del pangrattato.
5. Passare allo strato di parmigiano grattugiato... e aggiungere l'olio.
6. Ripetere gli strati fino a coprire la teglia.
7. Infornare a 200° per 30 minuti con forno ventilato (180° per lo statico controllando che la superficie sia ben gratinata).