Parmigiana di zucchine bianca

Data: 7 marzo 2015 | Autore: Caterina Rafele



03 LUGLIO 2015 -Questo è il periodo in cui abbondano le zucchine, vi presento una variante alla solita parmigiana. [MORE]

PARMIGIANA DI ZUCCHINE BIANCA
INGREDIENTI:
500 gr. di zucchine;
200 gr. di provola;
500 gr. di besciamella;
3 fette di prosciutto cotto;
6 cucchiai di grana grattugiato;
sale q.b.
Olio per frittura

PROCEDIMENTO:
Tagliare le zucchine (mezzo cm. di spessore), salarle, passarle nella farina di grano duro e friggerle in olio bollente e sistemare su carta assorbente.

Preparare la besciamella con mezzo litro di latte (io uso il latte parzialmente scremato) 50 gr. di burro, 50 gr. di farina, noce moscata e sale q.b.-

Prendere una teglia e iniziare a porre uno strato di zucchine, provola, prosciutto, formaggio e besciamella.
Completare l'ultimo strato con zucchine, formaggio e besciamella. Per fare la crosticina sulla parmigiana io aggiungo del pane aromatizzato (fatto con pane, prezzemolo, pepe nero, formaggio e sale).

Se le zucchine fossero troppo impregnate di olio, volendo tra uno strato e l’altro si può aggiungere qualche cucchiaio di pangrattato che ha la proprietà di asciugare l’olio.

Infornare a 180° - forno preriscaldato – per trenta minuti.

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/parmigiana-di-zucchine-bianca/81323