Parmigiana di Zucchine

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Gustosa per tutti i palati anche per quelli più difficili vi presento la:
PARMIGIANA DI ZUCCHINE
INGREDIENTI:

500 gr. di zucchine;
200 gr. di provola;
500 gr. di polpa di pomodoro;
3 fette di prosciutto cotto;
6 cucchiai di grana grattugiato;
sale q.b.
Olio per frittura [MORE]

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 un sughetto con la polpa di pomodoro, poco olio, sale e basilico, tagliare a pezzetti la provola e mettere da parte.

Prendere una teglia e iniziare a porre uno strato di zucchine, provola, prosciutto, formaggio e qualche cucchiaio di sugo.

Completare l’ultimo strato con zucchine, formaggio e sugo. 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. Per rendere più ricca e saporita la parmigiana si può aggiungere del formaggio pecorino, dell’uovo bollito tagliato a fette e del salame nei vari strati.

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/parmigiana-di-zucchine/81112