



Parmigiana di zucchini e patate

INGREDIENTI per 4 Porzioni:

- Zucchini verdi a fettine 500gr
- Patate medie tagliate 500gr
- 4 uova
- 200 gr mozzarella o fiordilatte
- 100gr di caciotta fresca grattugiata
- Qualche foglia di basilico
- Pepe q.b.
- Sale q.b.
- Olio 2 cucchiai

Preparazione:

Spuntiamo le zucchini e asciughiamo e laviamo le patate a sbucciamole.
Affettiamo le patate a rondelle per il largo e mettiamole in una bacinella con acqua fredda man mano in modo che non anneriscano.

Mettiamole in una teglia ricoperta da carta forno oleata per il lungo, senza sovrapporle saliamo e passiamole con un filo di olio e inforniamole a 200° per 20 minuti.

(Per una cottura più uniforme possiamo stendere l'olio aiutandoci con un pennellino da cucina.)

Lo stesso con le zucchini che avremo tagliato anch'esse a massimo a un centimetro di spessore per il lungo e inforniamo uguale alle patate.

Intanto scoliamo le mozzarelle e tagliamo a fettine se avete optato per formaggio come la scamorza non occorre.

Pronti gli ingredienti, oliamo una teglia da parmigiana, anche in pirex

Prepariamo gli strati: Sbattiamo le uova in una ciotolina con una forchetta con un pizzico di pepe, sale .

Poi mettiamo in una teglia ricoperta da carta forno o semplicemente una teglia oleata , uno strato di zucchine , parmigiano e poi di mozzarella, ancora parmigiano e poi di patate e via così alternando zucchine e patate ..

Tra uno strato e l'altro mettiamo le **uova sbattute**, foglie di basilico e a parte una spolverata di parmigiano.

Finiamo tutti gli ingredienti fino a ricoprire la superficie del ripieno.

Finendo con uova e parmigiano.

Inforniamo a sempre a 200° statico pero per 30 minuti fino a che non si formi sopra la crosticina.

- Ottime anche con la cottura alla griglia cuocendo 7-8 minuti per lato oppure con l'aggiunta di affettato