

GRATIN DI ZUCCHINE

Ingredienti

4	zucchine
1	mozzarella maxi
	prosciutto cotto
4 c	pane grattugiato
3 c	formaggio grattugiato
	prezzemolo
	sale
	olio

Preparazione

Tagliare le zucchine a rondelle.

Mescolare 4 cucchiai di pane grattugiato con il formaggio, prezzemolo e sale.

Disporre un po' del composto sul fondo della pirofila.

Disporre uno strato di zucchine.

Coprire le zucchine col prosciutto cotto.

Procedere con uno strato di mozzarella.

Ripetere gli strati fino all'ultimo per terminare con uno strato di zucchine sopra alle quale si mette ancora un po' del composto preparato inizialmente ed un filo di olio.

Infornare a 200° per circa 30 minuti o fino a quando le zucchine saranno diventate morbide.