

Parmigiana di zucchine

Tempo di preparazione: 0 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Mozzarella: 1
- Pangrattato: q.b.
- Parmigiano grattugiato: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucchine: 2



Preparazione

Tagliate a striscioline fini le zucchine. Prendete una teglia e mettete sul fondo un goccio di olio. Fate il primo strato di zucchine e sopra metteteci la mozzarella tagliata a fette.

Coprite la mozzarella con la salsa di pomodoro. Spolverate con un po' di parmigiano, sale e pepe e rifate un altro strato partendo dalle zucchine.

Chiudete con uno strato di zucchine, **passata di pomodoro biologica Pomi**, pangrattato e parmigiano.

Informate a 180° per circa 20 minuti e poi con la funzione grill per 5 minuti.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica q.b.

