

PARMIGIANA DI ZUCCA

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di polpa di zucca
- 400 g di pomodori pelati
- 400 g di mozzarella
- 80 g di formaggio grattugiato
- farina
- 2 scalogni
- timo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio e fatevi appassire gli scalogni tritati.

Aggiungete i pomodori a cubetti, salate, pepate e cuocete per un quarto d'ora a fiamma bassa.

Tagliate la polpa di zucca a fettine, infarinatele, friggetele in abbondante olio e asciugatele su carta da cucina.

Spennellate d'olio una pirofila, adagiatevi uno strato di fette di zucca, cospargete con il timo, irrorate di salsa di pomodoro, distribuite la mozzarella a fettine sottili e un po' di formaggio grattugiato.

Continuate ad alternare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti.

Cuocete in forno preriscaldato a 200°C e lasciate gratinare.