POMODORI E ZUCCHINE AL GRATIN

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di pomodori da insalata
- 1000 g di zucchine
- 1 mazzetto basilico
- 3 cucchiaini pangrattato
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a fette di medio spessore, eliminando nel contempo il grosso dei semi e l'acqua di vegetazione.

Mettete un paio di cucchiaini d'olio in una casseruola larga, fate scaldare, quindi allineatevi sul fondo i pomodori, in un solo strato, salateli, pepateli leggermente e lasciateli rosolare 3-4 minuti per parte.

Dopodichè, togliete i pomodori dal fuoco e teneteli in caldo su un piatto.

Mettete in casseruola altri due cucchiaini d'olio e fatevi rosolare le zucchine, ben mondate e tagliate a rondelle, per 5-6 minuti, sempre a calore moderato, quindi cospargetele con il sale necessario, una macinata di pepe e il basilico tritato finemente.

Fatto ciò, prendete una pirofila di adeguate dimensioni e disponetevi sul fondo le fette di pomodoro, senza sovrapporle, in modo da ottenere uno strato compatto; distribuitevi sopra le rondelle di zuccina, cospargete in superficie il pangrattato, condite con il resto dell'olio e passate nel forno già caldo (200°) per 10 minuti circa, o quanto basta a rendere la preparazione ben dorata.

Togliete la pirofila dal forno, lasciate riposare qualche minuto a temperatura ambiente e poi servite.