

SANDWICH DI ZUCCA ALLA MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di polpa di zucca
- 300 g di mozzarella
- formaggio grattugiato
- timo
- burro
- sale

Tagliate la polpa della zucca a fette alte un centimetro e mezzo circa.

Adagiatele su un foglio di carta d'alluminio, salatele, cospargetele di timo, chiudete il cartoccio e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per mezz'ora.

Tagliate a fettine la mozzarella.

Ritirate la zucca e preparate dei sandwich con due fette di zucca e una di mozzarella in mezzo.

Allineate i sandwich in una pirofila imburrata.

Cospargeteli di formaggio e fiocchetti di burro.

Mettete in forno per circa 10 minuti.