

Sformato di zucchine con patate e scamorza



Ingredienti

3 zucchine

2 patate

250 g di scamorza affumicata senza lattosio

60 g di parmigiano grattugiato

Pangrattato senza glutine q.b. #

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio q.b.

Procedimento

Lavare e tagliare a rondelle della stessa dimensione le zucchine e le patate. In una pirofila alternare le zucchine alle patate, alla scamorza affumicata tagliata a fettine. Condire con olio, sale e pepe. Completare con un ulteriore grattugiata di scamorza affumicata, parmigiano grattugiato e pangrattato. Cuocere in forno a 200° per circa 45 minuti coperto da alluminio, scoprendo qualche minuto per la gratinatura finale. Affinché la cottura sia ottimale, le patate vanno tagliate molto sottili, nel caso fosse necessario proseguire la cottura per qualche altro minuto, fino a necessità.