

Sformato di zucchine

con patate e scamorza

senza glutine



Ingredienti

3 zucchine

2 patate

250 gr di scamorza affumicata senza lattosio

60 gr di parmigiano grattugiato

q.b. pangrattato senza glutine #

q.b. sale

q.b. pepe

q.b. olio

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 proseguite la cottura per qualche altro minuto, fino a necessità. In alternativa scottate le patate per qualche minuto in acqua bollente.

Ricetta dal web rivisitata per le mie esigenze