



Parmigiana di zucchini



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Parmigiana di zucchini

Zucchini saporite

Preparazione	15 min
Cottura	25 min
Tempo totale	40 min

Portata: Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: latticini, verdure

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 343kcal

Ingredienti

- 700 g zucchini
- 300 g mozzarella
- 300 g prosciutto cotto
- 300 g scamorza
- q.b. parmigiano grattugiato
- q.b. sale
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Lava e spunta le zucchini, affettale sottilmente e regola di sale. Prendi una pirofila da forno, ungila di olio e posiziona le fette di zuccina accavallandole leggermente. Copri con fette di prosciutto cotto, mozzarella tagliata a dadini, scamorza affettata, spolvera con il parmigiano e ricomincia a fare gli strati fino a conclusione degli ingredienti.
2. Termina con una spolverata di parmigiano. Cuoci in forno caldo 200 gr. per circa 20-25 minuti fino a ch  si forma una crosticina dorata.
Lascia raffreddare leggermente, fai le porzioni e servi in tavola.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 343kcal

Buon appetito...

PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

[Read More](#)
