Parmigiana di zucca



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina senza glutine: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 250 gr
- Zucca: 1 kg

Preparazione

La parmigiana di zucca è un secondo piatto facile e gustosissimo. La zucca è di stagione, ed è uno di quei piatti che preparo più spesso con questo tipo di verdura. **Si realizza in poco tempo ed è deliziosa**, saporita e super filante, una ricetta furbissima perché non dovrete cuocere prima né la zucca né il pomodoro, assemblate tutti gli ingredienti insieme e via in forno!

1. Pulite per bene la zucca, tagliatela a fettine sottilissime (circa 3-4 mm) ed infarinatele.
2. Condite la ***passata di pomodoro Pomì*** con olio, sale e pepe nero.
3. Prendete una pirofila da forno e realizzate un primo strato di fettine di zucca. Salatele, versate un po' di passata di pomodoro Pomì, qualche pezzettino di scamorza e chiudete con un altro strato di fettine di zucca, procedete in questo modo fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti.
4. Coprite la parmigiana di zucca con un foglio di carta forno bagnato e strizzato e cuocetela in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti, dopodiché scopritela e proseguite la cottura per altri 20 minuti, giusto il tempo di farla dorare per bene in superficie.

For this recipe we used:

Passata Classica 750 gr

