

GRATIN DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 6 zucchine di medie dimensioni a rondelle fini,
- 6 pomodori a pezzetti,
- 6 spicchi di aglio schiacciato,
- 60 g di foglie di basilico spezzettate (o foglie di prezzemolo spezzettate),
- 125 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- sale,
- pepe nero macinato di fresco.

Ungere con l'olio una teglia da forno di 22 x 32 cm.

Con metà delle zucchine, fare un primo strato sul fondo.

Coprite con una metà dei pomodori.

Cospargete con la metà dell'aglio e con le erbe fresche, il sale e il pepe.

Versare a filo un poco d'olio.

Ripetete, con l'altra metà degli ingredienti.

Coprite con il formaggio grattugiato.

Mettete nel forno, preriscaldato a circa 180 gradi, per 1 ora.

Servire caldo o a temperatura ambiente.