

GRATIN DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine,
- 300 g di pomodori,
- 2 cipollotti,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 250 g di mozzarella,
- sale,
- pepe,
- alcune foglie di timo e maggiorana.

Tagliare le zucchine nel senso della lunghezza e passarle sotto il grill del forno.

Preparare un sugo con i pomodori, i cipollotti, le erbe, olio d'oliva, sale e pepe.

Ungere di olio una teglia e fare uno strato di zucchine, continuare con il sugo e qualche fettina di mozzarella. Procedere fino ad esaurimento degli ingredienti.

Regolare di sale e mettere in forno già caldo a 180' per 10'.