

# GRATIN PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori,
- 6 zucchine,
- 2 melanzane piccole,
- 75 g di pancetta affumicata,
- 2 cipolle,
- 7 cucchiaini di olio d'oliva,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 4 cucchiaini di pangrattato bianco,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 cucchiaini di farina,
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1/4 di cucchiaino di timo secco,
- 1 foglia di alloro,
- sale,
- pepe.

Lavate le melanzane, asciugatele, tagliatele a fette nel senso della lunghezza, salatele e lasciatele sgocciolare per trenta minuti.

Sbollentate i pomodori, pelateli e tagliateli a pezzi.

Lavate le zucchine e tagliatele a fette di 5 mm di spessore nel senso della lunghezza.

Tagliate la pancetta a dadini.

Pelate l'aglio e le cipolle e tritateli fini.

Scaldare un cucchiaino di olio in una grande padella e rosolatevi i dadini di pancetta; toglieteli con una schiumarola e posateli su carta assorbente.

Mettete nella padella la cipolla, aggiungendo se necessario, un po' di olio.

Rosolatela, toglietela con una schiumarola e mettetela insieme alla pancetta.

Scaldare il forno a 200 gradi.

Risciacquate le melanzane e asciugatele, cospargetele di farina.

Scaldare quattro cucchiaini di olio nella padella e dorate le fette di melanzana per due minuti, a fuoco moderato e aggiungendo olio se necessario.

Posatele su carta assorbente.

Sfregate una pirofila da gratin con un po' di aglio e mescolate l'aglio rimanente con il prezzemolo e il timo.

Mettete le foglie di alloro sul fondo della pirofila, disponetevi uno strato di fette di melanzana, cospargete con un terzo della miscela timo-aglio-prezzemolo, salate e pepate.

Coprite con un terzo delle zucchine.

Continuate fino a esaurimento degli ingredienti, finite con uno strato di melanzane.

Coprite la pirofila con un foglio di alluminio, infornate e fate cuocere per quaranta minuti.

Passato questo tempo togliete il foglio di alluminio e cospargete le verdure con il parmigiano e il pangrattato mescolati.

Gratinate sotto al grill del forno per due minuti e servite.