

PARMIGIANA DI ZUCCHINE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 5 zucchine
- 6 cucchiaini pomodoro
- 1 mozzarella
- olio d'oliva
- farina
- sale

Lavare le zucchine e tagliarle a fettine lunghe, infarinarle e friggerle.

Dopodichè in una padella, mettere uno strato di pomodoro, uno strato di zucchine e uno di mozzarella, ricoprire con un altro strato di zucchine.

Poi coprire la padella con un coperchio e lasciar cuocere per 20 minuti.

Servire calda.