

PARMIGIANA DI ZUCCHINE 2

Ingredienti per 5 persone:

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

Lavare le zucchine, spuntarle e tagliarle per la lunghezza, infarinarle e friggerle.

In un tegame fare uno strato di zucchine, uno di pomodoro, uno di mozzarella tagliata a fette e un ultimo strato di zucchine.

Salare e coprire.

Cuocere per 20 minuti a fuoco medio.