

# POMODORI ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori di uguali dimensioni
- 2 zucchine
- 200 g di mozzarella
- 1 spicchio aglio
- prezzemolo
- origano
- 1 filo olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate e asciugate i pomodori.

Tagliateli a fettine lasciandole unite alla base.

Lavate e spuntate le zucchine, tagliatele prima a metà e poi per il lungo a strisce sottili.

Tagliate anche la mozzarella a fettine.

Alternate alle fette di pomodoro le zucchine.

Adagiate i pomodori così farciti in una teglia spennellata d'olio e cospargeteli con un trito abbondante di prezzemolo e aglio.

Salate, pepate e irrorate con un filo d'olio.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.

Ritirate il recipiente, inserite con delicatezza le fette di mozzarella fra quelle dei pomodori, cospargete di origano e ponete di nuovo in forno per 10 minuti o fino a quando la mozzarella comincia a filare.

Passate sul piatto da portata e servite caldo.