

TEGLIA DI ZUCCHINE E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucchine
- 500 g di pomodori
- 1 cipolla
- 250 g di mozzarella
- prezzemolo
- basilico
- timo
- maggiorana
- olio d'oliva extra-vergine
- pangrattato
- sale
- pepe

Spuntate le zucchine, lavatele con cura, asciugatele con della carta assorbente da cucina e tagliatele a rondelle. Subito dopo, scottate in acqua bollente i pomodori (precedentemente lavati), lasciateli intiepidire, spellateli e affettateli. Nel frattempo, sbucciate la cipolla, sciacquatela e lasciatela dorare nell'olio d'oliva.

Dopodichè, lontano dal fuoco aggiungete le erbe aromatiche tritate e mescolate.

Ungete di olio una teglia piuttosto capiente, spolverizzatela con del pangrattato e riempitela con le verdure a strati completando (ogni strato) con la cipolla saltata.

Distribuite in maniera uniforme la superficie con la mozzarella tagliata a fette, cospargete ancora un po' d'olio e del pane grattugiato salate, pepate ed infornate per circa 30 minuti a 250 gradi.

A cottura ultimata, lasciate intiepidire il tutto e servite come contorno.