

ZUCCA AL FORNO CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di polpa di zucca
- 4 patate gialle
- 4 pomodori maturi
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbucciate le patate e tagliatele a fette di mezzo centimetro.
Tagliate la zucca a fettine di un centimetro e la cipolla ad anelli.
In una teglia ben oleata alternate strati di patate, cipolle e zucca.
Spellate i pomodori, tagliateli a dadini e distribuiteli sulla zucca.
Condite con olio, sale e pepe.
Cuocete in forno a 180°C per un'ora.
Lasciate riposare per 5 minuti e servite.