

ZUCCHINE AL FORMAGGIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucchine
- 6 uova
- 200 g di formaggio caciocavallo (o formaggio mozzarella ben sgocciolata)
- 2 rametti prezzemolo (o basilico se si usa la mozzarella)
- 2 cucchiai olio d'oliva
- 1 pizzico sale
- 1 spolverata pepe

Lavate e asciugate le zucchine e affettatele a rondelle dello spessore di 1/2 cm.

Togliete la crosta al caciocavallo e affettatelo a fette di 1 cm di spessore.

Tritate il prezzemolo.

Scaldare il forno a 200°; ungete il fondo di una teglia e disponete le rondelle di zucchine in modo da formare un solo strato.

Coprite le zucchine con uno strato di caciocavallo e cospargete di prezzemolo.

Proseguite alternando fino ad esaurimento degli ingredienti terminando col formaggio.

Sgusciate le uova e sbattetele 30 secondi, insaporite con sale e pepe.

Versate il miscuglio sulla preparazione nella teglia distribuendolo bene in modo che penetri in profondità.

Mettete in forno e cuocete 15 minuti, sfornate e servite caldo.