

ZUCCHINE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zucchine
- 500 g di pomodori
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- 60 g di formaggio groviera
- 2 mozzarelle
- origano
- sale
- pepe

Tagliate le zucchine in due e togliete i semi; fatele cuocere per 5 minuti in acqua salata. Prendete una pirofila e mettete lungo il bordo le zucchine e, partendo dal fondo, riempitela con strati alterni di zucchine, mozzarella e pomodori che avrete precedentemente privato dei semi e cotto per 2 minuti nell'olio. Aggiungete un po' di origano e coprite con il groviera grattugiato; lasciate cuocere per 1 ora.