

# ZUCCHINE ALLA MODA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di mascarpone
- 150 g di pancetta affumicata
- 1000 g di zucchine
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino prezzemolo tritato
- 50 g di formaggio groviera
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Tagliate le zucchine a rondelle e cuocetele a vapore per circa 7 minuti.

Mescolate in una terrina il mascarpone con il prezzemolo, le uova, sale, pepe e metà groviera grattugiato grosso.

Mettete la verdura in una pirofila, irroratela con la crema preparata, unite la pancetta tagliata a dadini e rosolata a fuoco vivo con un cucchiaio d'olio.

Spolverizzate con il formaggio rimasto e ponete in forno a gratinare per una decina di minuti.