

ZUCCHINE E FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di zucchine
- 150 g di formaggio fontina dolce
- 600 g di passato di pomodoro
- olio d'oliva
- alcune foglie basilico
- sale
- pepe

Tagliate le zucchine a nastro e friggetele nell'olio caldo; asciugatele su carta assorbente.

Cuocete per mezz'ora il passato con alcune foglie di basilico, salate e pepate.

Tagliate a stricoline la fontina.

Ungete una pirofila, disponete sul fondo la metà delle zucchine, sovrapponetene la fontina, distribuite il passato a cucchiaiate, coprite con il resto delle zucchine.

Ponete in forno caldo a 175°C per un'ora, portate a 220° gli ultimi 5-10 minuti e servite quando la pietanza è tiepida.