

ZUCCHINE E POMODORI ALL'AGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine non molto grandi
- 4 pomodori non molto grandi
- poco aceto di vino
- sale
- pepe
- 1 spicchio aglio
- 1 pizzico origano
- olio d'oliva extra-vergine

Lavare le verdure, tagliare le zucchine a rondelle dello spessore di 1/2 cm.

Tagliare i pomodori a metà quindi tagliare delle fette dello spessore di 1/2 cm.

Facendo in modo che vengano delle fette a mezzaluna.

Ungere una teglia da forno con l'olio quindi aggiungere il sale, pepe, lo spicchio d'aglio a fettine, e l'origano.

A questo punto coprire la teglia da forno con le verdure tagliate, intercalando una fetta di zuccina ed una fetta di pomodoro facendole appoggiare una sopra l'altra.

Preriscaldare il forno a 200 gradi infornare e cuocere le verdure per poco tempo affinché non siano ben colorite.

Togliere dal forno ed immediatamente spruzzare con poco aceto fare evaporare e servire.

La temperatura alta del forno è indispensabile per la riuscita di questo piatto.