

FOCACCIA ALLE ZUCCHINE 1

Ingredienti per 8 persone:

- 800 g di pasta da pane,
- 4 zucchine,
- 250 g di mozzarella,
- 1 ciuffo di basilico,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 cipollotto,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Mettere le zucchine mondate e affettate in una ciotola.

Unite la mozzarella grossolanamente tritata, 3 cucchiaini di olio, il basilico spezzettato, il prezzemolo tritato, sale e pepe a piacere e mescolate bene.

Stendete la pasta in una teglia unta con l'olio rimasto, distribuitevi sopra le zucchine e cuocete in forno caldo a 200 gradi per 20-25 minuti.