

CONTORNI

Gratin provenzale

Origine: Francia, Francia (Provenza)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pomodori	500 g
Zucchine	6
Melanzane piccole	2
Pancetta affumicata	75 g
Cipolle	2
Olio d'oliva	7 cucchiai
Formaggio parmigiano grattugiato	4 cucchiai
Pangrattato bianco	4 cucchiai
Aglio	2 spicchi
Farina	2 cucchiai
Prezzemolo tritato	3 cucchiai
Timo secco	1/4 cucchiaino
Alloro	1 foglia
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lavate le melanzane, asciugatele, tagliatele a fette nel senso della lunghezza, salatele e lasciatele sgocciolare per trenta minuti. Sbollentate i pomodori, pelateli e tagliateli a pezzi.
- 2 Lavate le zucchine e tagliatele a fette di 5 mm di spessore nel senso della lunghezza. Tagliate la pancetta a dadini. Pelate l'aglio e le cipolle e tritateli fini.
- 3 Scaldate un cucchiaino di olio in una grande padella e rosolatevi i dadini di pancetta; toglieteli con una schiumarola e posateli su carta assorbente.
- 4 Mettete nella padella la cipolla, aggiungendo se necessario, un po' di olio. Rosolatela, toglietela con una schiumarola e mettetela insieme alla pancetta.

- 5 Scaldate il forno a 200 gradi. Risciacquate le melanzane e asciugatele, cospargetele di farina.
- 6 Scaldate quattro cucchiaini di olio nella padella e dorate le fette di melanzana per due minuti, a fuoco moderato e aggiungendo olio se necessario. Posatele su carta assorbente.
- 7 Sfregate una pirofila da gratin con un po' di aglio e mescolate l'aglio rimanente con il prezzemolo e il timo.
- 8 Mettete le toglie di alloro sul fondo della pirofila, disponetevi uno strato di fette di melanzana, cospargete con un terzo della miscela timo-aglio-prezzemolo, salate e pepate.
- 9 Coprite con un terzo delle zucchine. Continuate fino a esaurimento degli ingredienti, finite con uno strato di melanzane. Coprite la pirofila con un foglio di alluminio, infornate e fate cuocere per quaranta minuti.
- 10 Passato questo tempo togliete il foglio di alluminio e cospargete le verdure con il parmigiano e il pangrattato mescolati. Grattinate sotto al grill del forno per due minuti e servite.