

CONTORNI

Parmigiana di zucchine (versione 3)

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Zucchine	1000 g
Mozzarella grande	1
Speck a fettine	100 g
Cipolla	1
Polpa di pomodoro	400 g
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate e tritate la cipolla, poi fatela leggermente rosolare in un tegame con l'olio e 80 G di speck tagliato a striscioline.
- 2 Unite la polpa di pomodoro e cuocete a fuoco moderato per 10-15 minuti, salate e pepate a piacere. Lavate le zucchine, spuntatele e affettatele sottilmente.
- 3 Arrostitele quindi su una griglia ben calda. Versate un pò del sugo ottenuto sul fondo di una pirofila, sistematevi uno strato di zucchine, distribuite qua e là la mozzarella tritata (se volete potete mescolarla insieme a della scamorza fresca), eventualmente salte e pepate ancora, quindi ripetete il procedimento fino a esaurire tutti gli ingredienti.
- 4 Terminate la preparazione con le fettine di speck tenute da parte quindi, cuocetela in forno già caldo a 200 gradi per circa 20 minuti.
- 5 La parmigiana non va assolutamente mangiata quando è molto calda sarà bene farla almeno intiepidire o, meglio ancora, farla raffreddare completamente.