

Parmigiana di zucchini e patate

Preparazione in 25 minuti, ricetta facile

La **parmigiana di zucchini e patate** è una gustosa ricetta **vegetariana** che si prepara in meno di mezz'ora con pochi e semplici ingredienti di stagione. Ottima come **secondo**, per la presenza delle uova e del formaggio può essere servita anche come **piatto unico**.



TEMPO COTTURA 1h e 30 minuti - PORZIONI PER 6 persone

INGREDIENTI

- 500 g di zucchini
- 500 g di patate novelle
- 400 g di mozzarella
- 100 g di parmigiano
- 4 uova

- 1 mazzetto di basilico fresco
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

La **parmigiana di zucchini e patate** è una sfiziosa idea per portare in tavola un gustoso secondo piatto a base di verdura. **Zucchini** e **patate novelle** incontrano le uova e la mozzarella in un tripudio di profumi esaltato dalle foglioline di **basilico**.

COME PREPARARE: PARMIGIANA DI ZUCCHINE E PATATE



1

Per preparare la parmigiana di zucchini e patate cominciate dalle verdure. Pelate le patate, tagliatele a fettine sottili e, per non farle annerire, immergetele in una ciotola piena di acqua. Spuntate le zucchini, tagliatele a nastro e arrostitele per un paio di minuti su una griglia ben calda. Scolate le patate, poi sbattete le uova in una ciotola con un pizzico di sale e pepe e tagliate la mozzarella a dadini.



2

Componete la parmigiana in una pirofila di circa 18x28 cm leggermente oliata. Iniziate con un primo strato di patate, proseguite con uno strato di zucchine e uno di mozzarella.



3

Spolverizzate con un po' di parmigiano e profumate con qualche fogliolina di basilico spezzettata. Versate sopra un po' di uova, poi riprendete a comporre la parmigiana aggiungendo un altro strato di patate, uno di zucchine e così via. Procedete in questo modo fino a esaurire tutti gli ingredienti e terminando con uno strato solo di mozzarella, parmigiano e uova, senza basilico.



4

Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 1 ora e 30 minuti, accendendo il grill negli ultimi 5 minuti di cottura per ottenere una crosticina dorata. Sfnate la parmigiana di zucchine e patate e lasciatela riposare 10 minuti prima di servirla.