

LA TERRINA DELLO ZIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 zuccina grande
- 2 patate medie
- ½ peperone rosso
- 2 cipollotti freschi
- 1 melanzana piccola
- 2 grossi pomodori maturi
- 200 gr di mozzarella
- 100 gr di formaggio grattugiato
- 50 gr di pangrattato
- Sale pepe e olio quanto basta

Procedimento:

Prepariamo tutte le verdure lavandole e affettandole sottilmente. Io ho affettato patate e zucchine con la mandolina.



In una teglia mettiamo l'olio e il cipollotto



Poi iniziamo a disporre gli strati di verdure alternandole. Io ho iniziato dalle fettine di melanzane, Saliamo leggermente e mettiamo qualche fettina sottilissima di aglio, pangrattato pepe e formaggio (io ho scelto il Rodez)



Proseguiamo con gli strati di verdure, io ho messo le fette di pomodoro sale e metà della mozzarella a fette



Ho aggiunto le patate affettate sale pepe pangrattato formaggio il cipollotto e le fettine di peperone



Ho sistemato le zucchine salate pepato un po'd'olio e la mozzarella rimasta



Come ultimo strato ho alternato una fila di fettine di zucchine ed una di patate e messo 100cc di acqua



Ho aggiunto gli ultimi cipollotti salato pepato messo abbondante formaggio e per ultimo uno strato di pangrattato e condito con l'olio



Ho coperto con la carta stagnola e messo in forno a cuocere a 180° per 30 min



Dopo i primi 30 min togliere l'alluminio e proseguire la cottura altri 15 min e comunque fino a far dorare la superficie che diventerà croccante.



BUON APPETITO!!!