

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 5 grosse zucchine
- 100 gr di mortadella
- 250 gr di scamorza affumicata
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 300 ml di brodo vegetale salato
- Olio, pepe, pane grattugiato q.b.

Procedimento

Lavare e eliminare gli scarti dalle zucchine, usando la mandolina ridurle in fettine sottili e metterle da parte



Oliare una teglia e foderarla con le fettine di zuccina facendole anche uscire dal bordo



Iniziare a fare gli strati con la mortadella a fettine e la scamorza a cubetti



Coprire con altra zucchini e cospargere con il parmigiano e il pepe



Tenere da parte le fettine di zucchini necessarie per l'ultimo strato e proseguire fino a terminare gli ingredienti. Chiudere sull'ultimo strato le zucchini dei bordi e versare il brodo vegetale



Cospargere con parmigiano e pane grattugiato. Oliare la superficie



Infornare in forno già caldo a 180° ventilato per 20 minuti circa fino a gratinare la superficie



Far raffreddare 10 minuti fuori dal forno e servire calda



BUON APPETITO!!!