



PIZZETTE DI ZUCCHINE

Difficolt: Facile



Un contorno sfizioso, veloce da realizzare e anche molto carino da presentare ai vostri ospiti. In questo caso ho utilizzato le zucchine, ma presto proverò anche con le melanzane, penso altrettanto buone.

Anche con ospiti inattesi riusciremo a fare una bellissima figura; buona giornata a tutti, ciao!!!! ;)

Dosi: dosi per 6 persone

- mozzarella 125gr.
- pomodoro passata 180gr.
- zucchine tonde 3
- olio EVO
- origano
- sale

Lavare e pulire le nostre zucchine tonde

Tagliarle a fette di circa 1 cm e disporle su una teglia foderata di carta forno; condirle con un giro di olio e sale



Mettere ora la passata di pomodoro anch'essa condita con sale, origano e un goccio di olio extra vergine di oliva



In forno riscaldato a 200° per 30/40 minuti

A cottura ultimata tirle fuori e aggiungere la mozzarella tagliata a dadini e rimettere in forno giusto il tempo per far sciogliere la mozzarella

Il piatto Ã pronto, ottimo caldo, ma buonissimo anche tiepido



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi