



TORTINO DI ZUCCA E PATATE LIGHT

Difficolt: Facile



Ciao a tutti,

questo un piatto vegetariano, adatto anche a chi sta attento alla linea. Prepariamolo questi giorni per stare leggeri in previsione delle feste ;)

Buon pomeriggio io vado a preparare altri biscottini per Natale!

- patate circa 800gr.
- zucca circa 800gr.
- olio EVO
- pangrattato 2 cucchiai colmi
- rosmarino a piacere
- sale

Io ho preparato questa ricetta in una versione light, ma se avete ospiti e volete offrirgli un contorno ancora pi gustoso condite ogni strato con dell'olio extra vergine di oliva!

Iniziamo con il lavare e sbucciare sia le patate che la zucca, tagliamole a fette di circa 1cm.



ora disponiamo le fettine di zucca su una teglia senza aggiungere olio; insaporiamole solo con un p di sale e rosmarino che sia con la zucca che con le patate sta divinamente



adesso disponiamo lo strato di patate ancora sale e rosmarino e cos via fino a raggiungere il bordo della pirofila. A questo punto finiamo con sale, rosmarino, pangrattato e un filo di olio



in forno caldo a 200 per circa 40 minuti, con una forchetta assicuriamoci che le patate siano ben cotte!



Il piatto pronto,
buon appetito
e alla prossima ricetta ;)