



COME STUPIRE I TUOI AMICI / LE RICETTE DEI BLOGGER

Parmigiana di zucca



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g di zucca
250 g di mozzarella
100 g di Gran mix Ferrari classico
400 g di passata di pomodoro
noce di burro
Farina per infarinare la zucca
Olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
Sale

IN QUESTA RICETTA



GranMix Classico

PREPARAZIONE

1. Affetta la zucca sottilmente, infarinala e sistemala in un solo strato su una teglia da forno unta di olio extravergine di oliva.
2. Condisci la zucca con un filo di olio extravergine di oliva, cospargilo uniformemente con un pennello e cuocila in forno caldo a 190°C per circa 35 minuti finché non diventa dorata.
3. Nel frattempo prepara la salsa di pomodoro. Scalda un po' d'olio extravergine di oliva con uno spicchio di aglio e aggiungi la passata di pomodoro. Cuoci a fuoco basso per una decina di minuti e regola di sale.
4. Adesso prepara le parmigiane di zucca. Puoi farle in 4 cocottine mono porzione o in una teglia grande. Fai tre strati di zucca, abbondante Gran mix Ferrari classico, mozzarella a pezzettini e qualche cucchiaino di salsa di pomodoro.
5. Finisci con pomodoro, mozzarella e una generosa spolverata di parmigiano.
6. Cuoci le parmigiane di zucca in forno caldo a 190°C per circa 30 minuti, finché non sono dorate. Servile calde e filanti.