

Zucchine gratinate

INTRO



Le zucchine gratinate sono una pietanza che merita il podio di qualsiasi menu. Una ricetta con una precisa identità che viene resa ancora più gustosa dalla presenza della Mozzarella Pizzaiola Locatelli e del Pecorino Cademartori. Una proposta gastronomica che supera i buoni risultati e regala al palato del cliente un piatto dalle note gustative intriganti e deliziose. Le zucchine gratinate rompono la monotonia di un ortaggio dalla semplice sapidità trasformandolo in una pietanza sempre vincente!

PREPARAZIONE



1.

Per preparare le zucchine gratinate spuntare le zucchine, lavarle, asciugarle e tagliarle a fette per il verso della lunghezza; quindi salarle e lasciarle riposare di modo che perdano parte dell'acqua di vegetazione.

2.

Dopodiché, infarinarle e friggerle in una padella con abbondante olio bollente; una volta fritte, sgocciolarle e salarle leggermente.

3.

A questo punto tagliare i pomodori a filetti e la Mozzarella Pizzaiola Locatelli a fettine.

ABBIAMO UTILIZZATO:

**Pecorino semiduro
a media
maturazione
prodotto con 100%
latte ovino sardo in
formato da 1,5 Kg**

Confezione da due vasetti



INGREDIENTI

INGREDIENTI PRINCIPALI

- 2 kg di zucchine
- 800 g di pomodori pelati
- 500 g di Mozzarella Pizzaiola Locatelli
- 40 g di Pecorino Cademartori
- 40 g di farina
- 1 pizzico abbondante di origano
- 50 ml d'olio extravergine d'oliva
- Abbondante olio per friggere
- Sale q.b.

4.

A operazione conclusa ungere una teglia con l'olio extravergine d'oliva e formare un primo strato di zucchine fritte, poi farne uno di Mozzarella Pizzaiola Locatelli e uno di pomodori; dunque spolverizzarne la superficie con il Pecorino Cademartori e l'origano; proseguire così fino a esaurimento degli ingredienti e disporre i filetti di pomodoro in superficie.

5.

Concludere le zucchine gratinate cospargendole con un filo d'olio extravergine d'oliva e con il Pecorino Cademartori; infornarle in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti circa fino a quando non saranno ben gratinate.