

OLIO CUORE

Parmigiana di zucchini



Ingredienti

- 1 kg zucchini
- 200 g passata di pomodoro
- 30 g parmigiano grattugiato
- 200 g mozzarella light
- 2 spicchi aglio
- basilico
- timo
- maggiorana
- 5 cucchiaini **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 50"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 272.50 Kcal**
- **Grassi: 21 g**

Preparazione

- Mondare le zucchine e tagliarle a fette per il lungo.



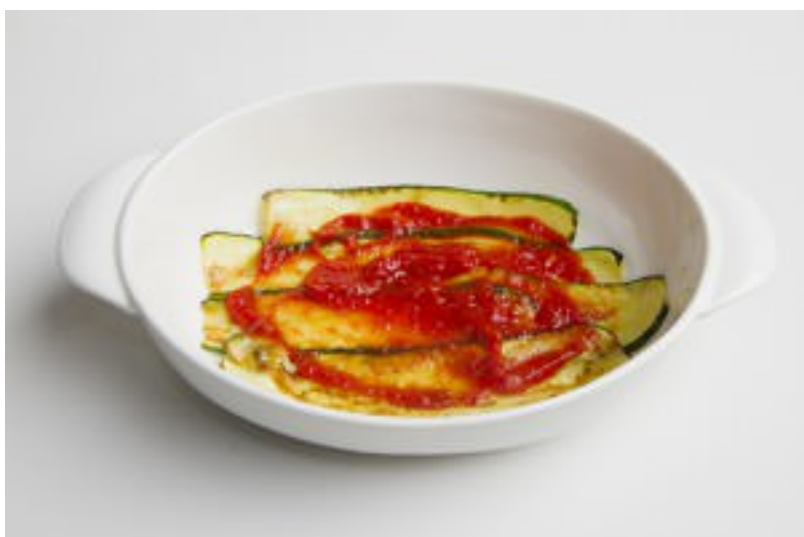
- Insaporire 4 cucchiaini di **Olio di Mais Cuore** con uno spicchio d'aglio tritato finissimo, il timo e la maggiorana.



- Disporre le fette di zucchine su teglie rivestite con carta-forno e pennellarle con l'olio aromatico. Passare in forno a 200° per 5-6 minuti (verificare la cottura a seconda dello spessore delle fette).
- Insaporire per 10 min la passata di pomodoro in 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore** con sale, uno spicchio d'aglio e 4/6 foglie di basilico. Eliminare lo spicchio d'aglio.



- Sul fondo di una pirofila disporre un primo strato di zucchine.
- Ricoprirle con un velo di salsa di pomodoro.



- Cospargere con un po' di mozzarella a cubetti, parmigiano e basilico spezzettato.
- Procedere sovrapponendo i vari ingredienti fino ad esaurirli.
- Ungere la superficie e infornare a 190° per 25-30 minuti.
- Sfornare, guarnire con basilico e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico