



QUASI PARMIGIANA DI ZUCCA GIALLA

Ingredienti

PER LA PARMIGIANA

500 gr. di zucca gialla già pulita
100 gr. di olive nere in salamoia pugliesi
50 gr. di capperi
10 gr. di origano
150 gr. di scamorza fresca
3 filetti di acciughe
Olio extra vergine di oliva
Sale q.b.

PER IL PANE PROFUMATO

100 gr. di mollica di pane
1 aglio tritato
20 gr. di prezzemolo tritato
50 gr. di pecorino grattugiato

Procedimento

Tagliare la zucca a fette dello spessore di mezzo centimetro.

Cospargere di olio extravergine di oliva una teglia da forno e aggiungere sul fondo della teglia il sale e un po' di pane profumato.

Adagiare la zucca, salare, aggiungere le olive, i capperi, l'origano, le acciughe e il pane profumato.

Ripetere l'operazione per due volte.

Infine, completare con uno strato di zucca, sale, pane profumato, scamorza tagliata a cubetti, origano e olio extravergine di oliva.

Infornare a 180° per 40 minuti circa.