



LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

ANTIPASTI CALDI VEGETARIANI

Zucchine alla parmigiana caldi

X 4 persone

1 kg. di zucchine, 400 gr. di pomodori, 100 gr. di formaggio grattugiato, 2 mozzarelle, basilico, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Tagliare le zucchine a fettine lunghe. Farle rosolare leggermente con olio. Far rosolare a parte anche i pomodori tagliati a metà. Salare e pepare. Tagliare la mozzarella a fettine. Sistemare in pirofila oleata strati di zucchine, pomodori e mozzarella. Fare almeno due o tre strati così alternati. Posare sopra qualche foglia di basilico come guarnizione precedentemente bagnata nell'olio. Infornare e cuocere per 20/25 minuti. Servire caldi.