Ricetta: **Parmigiana bianca di zucchine**

Author: WWW.MISYA.INFO

Probabilmente la parmigiana bianca di zucchine non è la ricetta ideale in questo giorno pre pasquale visto che immagino avrete inclinazioni culinarie rivolte verso casatielli e pastiere ma non ho avuto il tempo per preparare qualcosa di nuovo più adatto, sorry :(Se vi va comunque di preparare questa parmigiana di zucchine vi piacerà di certo, il fatto che le zucchine siano grigliate anzichè fritte gli da una leggerezza in più non perdendo in gusto :) Volevo dirvi che ieri ho preparato per la prima volta gli omogeneizzati ad Elisa, ho utilizzato il bimby di mia mamma ed il risultato è stato eccellente, per una volta ho apprezzato il bimby hihiihih Se a qualcuno serve la ricetta (che non è quella riportata sul ricettario bimby) qui potrete trovare la ricetta per preparare gli omogeneizzati in casa. Ci becchiamo domani per gli auguri, ora scappo, baci a tutti e buon venerdì.

Ingredienti per 4 persone:
800 gr di zucchine
2 uova
60 ml di latte
50 gr di parmigiano
200 gr di provola
80 gr di prosciutto cotto
una noce di burro
pangrattato
sale

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora
Procedimento per preparare la parmigiana di zucchine bianca

Spuntate le zucchine, tagliatele a fette longitudinali con uno spessore di mezzo centimetro e grigliatele su una piastra

In una ciotola battere le uova con il latte, il parmigiano, il sale e il pepe

Imburrare e cospargete di pangrattato una pirofila da forno quindi disponete sulla base un primo strato di zucchine accavallate leggermente le une alle altre

Ricoprite con le fettine di provola, versate qualche cucchiaiata di composto di uova e ricoprite con del prosciutto cotto

Ricoprite con un altro strato di zucchine, e poi ancora provola, prosciutto e battuto d'uovo

Terminare con uno strato di zucchine grigliate

Versare il restante battuto d'uovo e ricoprite con del pangrattato

Infornare la parmigiana bianca di zucchine a 180 e cuocer per 25/30 minuti o fino a che la superficie della parmigiana non sarà gratinata

Lasciate intiepidire quindi tagliare a fette e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO