

Parmigiana di zucchine – vasocottura



Ingredienti:

zucchine q.b.

scamorza q.b.

passata di pomodoro q.b.

parmigiano q.b.

sale, pepe, basilico

Taglia le zucchine a rondelle spesse circa mezzo centimetro e griglia 3 minuti per parte.

Metti 2 cucchiaini di passata di pomodoro sul fondo del baratolo, fai un strato di rondelle di zucchine, scamorza grattugiata, parmigiano, passata di pomodoro. Prosegui nello stesso ordine finché completi 4 strati.

Metti i baratoli nel kit forno (senza omino) e acqua fino al livello del cibo. Copri con MCSD e cuoci a fiamma alta finché si alza la calotta.

Prosegui a fiamma bassa 10 minuti, spento in auto cottura 15 minuti. Lascia raffreddare i baratoli a temperatura ambiente.

E.S.