

Parmigiana di zucchine.

La parmigiana di zucchine è un ottimo piatto da preparare in anticipo e servire anche freddo. Ideale se a tavola siamo in tanti.

Ingredienti per una decina di porzioni:

- 1 kg di zucchine
- 1 kg tra passata di pomodoro e pelati
- 500 g di fiordilatte o scamorza
- 150 g tra parmigiano e pecorino
- aglio
- basilico
- olio per friggere

Per impanare:

- farina
- 3/4 uova
- sale

Laviamo ed asciugiamo le zucchine. Tagliamole a fette non troppo sottili e sistemiamole su un vassoio. Mettiamole al sole qualche ora, in questo modo assorbiranno meno olio in cottura e friggeranno prima. La stessa cosa si fa per preparare le zucchine alla scapece oppure la parmigiana di melanzane.

Nel frattempo prepariamo il sugo mettendo a soffriggere l'aglio e l'olio in padella oppure in una casseruola.

Aggiungiamo i pomodori, anche freschi passati al mixer, aggiungiamo un bicchiere d'acqua, saliamo e portiamo a cottura con il coperchio lasciato a spiffero, mescolando spesso, per circa 30/45 minuti. Volendo aggiungiamo verso fine cottura del basilico fresco.

Una volta asciugate, friggiamo le zucchine. Passiamole prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale. Friggiamo in olio di arachidi su entrambi i lati. Mettiamo a sgocciolare su carta assorbente da cucina.

Una volta terminato, in una teglia rettangolare facciamo un primo strato di sugo. Adagiamo le zucchine in un unico strato, mettiamo il fiordilatte a fettine, di nuovo sugo, tanto formaggio grattugiato e basilico. Terminiamo con lo strato superiore di sugo e formaggio.

Inforniamo a 180° statico o ventilato, per circa mezz'ora.

Facciamo "ritirare" la parmigiana per qualche ora prima di servire.

E' ottima sia calda che fredda. Magnifica in mezzo al panino o al pane casereccio.