

## QUASI PARMIGIANA DI ZUCCA GIALLA



Tempo: 30 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### 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

### PREPARAZIONE

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.



[www.scuoladelgusto.it](http://www.scuoladelgusto.it)