

Fettine di patate e zucchine al forno

Le **fettine di patate e zucchine al forno** sono un contorno a base di patate e zucchine, che cuociono nel forno con una gratinatura di Parmigiano Reggiano. Sono semplicissime da preparare e anche piuttosto veloci, soprattutto se si ha una buona mandolina, che affetta in un attimo le verdure.

Le **fettine di patate e zucchine al forno** sono un contorno perfetto per secondi piatti a base di carne, oppure un secondo vegetariano leggero. In tal caso però scegliete un formaggio da grattugia con caglio vegetale al posto del Parmigiano, come il Verdiano.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **190Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 300 g di patate di medio-grande dimensione
- 300 g di zucchine grandi
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 rametti di rosmarino

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle e affettarle per il lungo nello spessore di 4 millimetri circa.
- Lavare le zucchine, eliminare le estremità e affettarle per il lungo nello stesso spessore delle patate.
- Mettere in una teglia un foglio di carta da forno, quindi disporvi le patate e le zucchine alternandole, come nella foto.
- Unire un filo d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe.
- Cospargere con il Parmigiano, unire i rametti di rosmarino e infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti.
- Servire calde o tiepide.

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Al posto del Parmigiano Reggiano utilizzare un formaggio da grattugia con caglio vegetale, come ad esempio il Verdiano. Per una versione vegan cospargere con pangrattato aromatizzato con rosmarino tritato.