Pizzette

DI ZUCCHINA AL FORNO

Ingredienti x 4

- 4 zucchine rotonde medio piccole (2-3 zucchine rotonde grandi) come porzione calcolate circa 3-4 pizzette a testa
- pane grattugiato q.b
- sale
- olio evo
- 250 ml salsa di pomodoro
- 300 g mozzarella per pizza tagliata a julienne
- basilico/ origano facoltativo

Procedimento

Lava le zucchine, elimina le due estremità e tagliale a fette dello spessore di circa 1 cm.

Passa le rondelle di zucchina nel pane grattugiato, continua fino a quando non le hai terminate. Posiziona le rondelle di zucchina in una placca da forno, aggiungi sale , un filo di olio evo e cuoci in forno a 200° per circa 15/20 minuti (dipende dalle dimensioni della zucchina).

Metti un cucchiaino di sugo di pomodoro, aggiungi la mozzarella e ripassa in forno per circa 5 minuti, sempre a 200°.

Cospargi di origano o basilico a piacimento.

Servile calde.