



## *Gratin Mediterraneo di Zucchine e Pomodorini*



### *Ingredienti per 4 persone:*

- 4 zucchine tonde
- 250 gr. di pomodori datterino o ciliegino

*Casa Vinicola Aldo Rainoldi srl – Via Stelvio 128 - Chiuro (SO)- [www.rainoldi.com](http://www.rainoldi.com)*

- 1 scalogno grande o 2 se son piccoli
- 150 gr. di pangrattato
- 50 gr. di farina gialla
- Origano a piacere
- Sale e Pepe q.b.
- Olio evo q.b.

*Tempi: Preparazione 20 minuti*

*Cottura: 30- 35 minuti*

### *Preparazione:*

Foderare una teglia rettangolare con carta da forno.

In una ciotola capiente versare il pangrattato e la farina gialla mischiandole bene con le mani: la farina gialla è ottima per ottenere una panatura più croccante 😊

Sciacquare i pomodorini e le zucchine.

Asciugare le zucchine con della carta da cucina

Pelare e tagliare le zucchine in senso orizzontale ottenendo delle fette tonde alte circa 0,5 cm.

Tagliare i pomodorini a metà: se si scelgono i datterini tagliarli in senso longitudinale

Tagliare lo scalogno in fettine sottili.

Prendere la teglia e disporre le fette di zucchine in fila sovrapponendole per circa la metà della fetta.

Dopo aver creato una fila di zucchine, creare una fila ordinata di pomodorini.

Alternare zucchini e pomodorini in file verticali fino ad esaurire gl' ingredienti.

Disporre le fettine di scalogno tra le zucchine e i pomodorini.

Completare la teglia cospargendola di pangrattato.

Salare, pepare e abbondare di origano.

Versare l'olio evo a filo seguendo la geometria creata dalle verdure.

Cuocere in forno ventilato per circa 30 -35 minuti a 200° finché la panatura non risulta croccante e dorata.

Impiattare e servire: è un piatto che si apprezza anche freddo!

*Vino per l'Abbinamento Perfetto:* Alpi retiche Igt Sauvignon Blanc

*Temperatura di servizio:* 13° in bicchieri che valorizzino il profilo aromatico