

CALABACINES A LA PARMESANA

INGREDIENTES

800g calabacines
400g mozzarella di buffala
120g parmesano
Harina para rebozar
Pan rallado
Aceite de oliva virgen extra
Sal, pimienta
Hojas de menta, albahaca, orégano fresco...

MODO DE HACERLO

Lavar bien los calabacines y secar. Desechar los extremos, y cortar a lo largo con una mandolina.

Salpimentar y enharinar ligeramente.

Engrasar el fondo de una fuente apta para horno. Poner una capa de calabacines sin apelmazar. Cortar la mozzarella y poner unas rodajas por encima, y un tercio del parmesano rallado. Regar con un poco de aceite. Repartir las hierbas frescas gruesamente picadas y repetir las capas hasta que se termine el calabacín.

La última capa debe ser calabacín, espolvoreado con el parmesano y tres cucharadas de pan rallado. Salpimentar y hornear a 200°C una media hora, o hasta que la capa de arriba esté crujiente y tostada.

Espolvorear con más hierbas frescas, y servir de inmediato.