



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Zucchine al formaggio



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 8 zucchine
- 120 gr di burro
- 100 gr di pecorino grattugiato
- sale

Preparazione Zucchine al formaggio

Passo 1.

Pulite le zucchine e tagliatele a fette in lunghezza.

Passo 2.

Fatele cuocere molto al dente in acqua salata.

Passo 3.

Scolatele e mettetele nel piatto di portata.

Passo 4.

Versatevi sopra del burro fuso e abbondante pecorino grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)