Casa di vita
DESPAR

Millefoglie di zucca e patate

Una ricetta pensata per i bimbi ma amata anche dai grandi.

Non lascerai nemmeno una briciola nel piatto di questo irresistibile millefoglie.

Ai bambini non piacciono le verdure e mangiano le patate solo se fritte. Due falsi miti che sono subito sfatati grazie a questo primo piatto pensato per far conoscere e apprezzare ai bimbi, **la zucca e le patate cotte al forno**.

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Preparazione: 15 min. + 40 min. di cottura

Ingredienti per 1 pirofila da forno (circa 25x18 cm)

3 patate da fetta di grandezza media Passo dopo Passo Despar
450 g di zucca già mondata
100 g di formaggio di capra morbido
pangrattato (preferibilmente integrale)
olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

Procedimento

1. Con l'aiuto di una mandolina affetta finemente le patate e la zucca.
2. Inizia disponendo nella pirofila unta d'olio il primo strato di fettine di zucca.
3. Prosegui con uno strato di fettine di patate, quindi con uno strato di fettine di formaggio e riprendi nuovamente con la zucca.
4. Una volta esauriti gli ingredienti, spennella lo strato superiore con dell'olio, cospargi di pangrattato e copri bene la pirofila con carta alluminio.
5. Cuoci in forno a 180°C per circa 40 minuti, verificando di tanto in tanto la cottura con una forchetta e sempre tenendo la pirofila coperta.