

Teglia di verdure con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 20 pomodorini datterini
- 2 patate piccole
- 2 zucchine
- 1 melanzana
- 1 cipolla di Tropea piccola
- 2 cucchiai di pangrattato
- 5 cucchiai di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 1 spicchio d'aglio
- Qualche foglia di basilico fresco
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Lavate e mondate le verdure, poi tagliate la cipolla e le zucchine a rondelle, le patate a fettine sottili, la melanzana a fette di circa 4 mm e i pomodorini a metà.

Coprite le fette di melanzana con una manciata di sale grosso e fate scolare dentro a uno scolapasta per circa un'ora.

Tritate finemente il rosmarino e lo spicchio d'aglio.

In una ciotola, unite tre cucchiai di Pecorino Toscano DOP grattugiato e il pangrattato, aggiungete metà del rosmarino tritato, mescolate e tenete da parte.

Mescolate insieme in una ciotolina l'altra metà del rosmarino, l'aglio e cinque cucchiai di olio EVO.

Ungete il fondo di una teglia con un filo d'olio, versate due cucchiai di mix di Pecorino Toscano e pangrattato e sistemate per prime le patate a fettine. Condite con un filo d'olio aromatizzato e spolverate con altro Pecorino Toscano grattugiato.

Aggiungete le zucchine e le cipolle e procedete come prima. Terminate con le fette di melanzana e i pomodorini.

Spolverate generosamente di Pecorino Toscano e infornate a 180 °C per circa 45 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare, decorate con foglie di basilico fresco e servite.

(Chiara Lazzarin del blog *La pulce tra i fornelli*)

