

Millefoglie di zucca e patate



Ingredienti

- 4 patate circa
- circa mezza zucca
- mollica di pane raffermo
- pecorino
- prezzemolo
- origano
- aglio
- olio
- sale

Prima di tutto trita della mollica di pane raffermo con prezzemolo, aglio, origano ed un pizzico di sale. Mi raccomando di eliminare la crosta del pane perché risulterebbe amara. Se non hai del pane raffermo puoi utilizzare anche del pan grattato ma la mollica è più buona. A questo punto ungi una pirofila da forno con olio EVO e disponi le patate tagliate finemente fino a coprire tutta la superficie. Non sovrapporle troppo tra di loro altrimenti non cuoceranno. Aggiungi il preparato fatto con la mollica di pane, poi aggiungi una manciata di il pecorino ed un filo d'olio. A questo punto aggiungi la zucca tagliata finemente e disponila come per le patate e ripeti il procedimento fatto con mollica di pane, pecorino e olio.

Ripeti fino a formare almeno 5 strati, 3 con le patate e 2 con la zucca.

Partendo dal fondo della pirofila dovresti avere:

PATATE

ZUCCA

PATATE

ZUCCA

PATATE

Chiudi con mollica di pane, pecorino ed un filo d'olio.

A questo punto avvolgi con carta forno stropicciata e bagnata e cuoci in forno per 30/40 minuti per 200°.

Servire tiepida, è buonissima anch il giorno dopo.