

## LONZA AL FORMAGGIO E ZUCCHINE CON PATATE SCHIACCIATE (4 PERSONE)

### **FACILE**

### **INGREDIENTI**

1 kg lonza di maiale cotta come un arrosto

150g formaggio a fette

1 zuccina

500g patate novelle

20g burro

alcune erbe aromatiche (rosmarino, timo)

qb olio d'oliva

qb sale & pepe

### **PROCEDIMENTO**

Cuocere le patate in acqua bollente salata per 10 minuti, devono essere cotte ma ancora al dente. Adagiarle sulla leccarda munita di carta forno e con l'aiuto di una paletta schiacciarle ad una ad una. Condire con un pezzettino di burro, un filo di olio e una manciata di erbe miste. Infornare a 230°C per 15 minuti circa o fino a quando risulteranno dorate.

Tagliare la lonza di maiale cotta e raffreddata a fette da 1cm circa (sia seguendo la ricetta fatta in trasmissione che la vostra per un arrosto).

In una pirofila inserire a strati prima la carne, poi la fettina di formaggio (eventualmente divisa a metà) e la zuccina precedentemente tagliata a rondelle. Ripetere fino a terminare tutti gli ingredienti. Aggiungere un filo d'olio e infornare a 200°C per una decina di minuti, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio. Servire quanto prima.

### **NOTE**

Al posto del formaggio a fette utilizzare il fontina. Sostituire le zucchine con altre verdure a proprio piacere (o ometterle).

## **TEMPI**

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

## **CHI LA MANGIA?**

GLUTENFREE