



Timballi di zucchini e melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - sfornatini - pomodorini ciliegia - vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

1 melanzana,
2 zucchini,
1 scamorza,
22 pomodorini ciliegia,
olio di oliva,
erba cipollina tagliuzzata,
timo tritato,
sale,
pepe.

Spuntate la melanzana, lavatela, asciugatela e tagliatela a fettine. Spuntate le zucchini, lavatele, asciugatele e tagliatele a rondelle sottili.

Salate, pepate, spolverizzate di timo e condite con un filo di olio le fette di melanzana e le rondelle di zuccina.

Fate cuocere le fette di melanzana sulla griglia ben calda.

In una padella antiaderente fate saltare le rondelle di zuccina.

Tagliate la scamorza a fettine sottili.

Lavate e asciugate i pomodorini; tagliateli a spicchi.

In una teglia, preparate quattro timballini con le fette di melanzana alternate alle fette di zuccina e di scamorza.

Guarnite la superficie di ciascun timballino con uno spicchio di pomodoro e infilate ognuno con uno stecchino.

Passateli sotto il grill del forno.

Nel frattempo, tritate i pomodorini rimanenti e conditeli con olio, erba cipollina, sale e pepe.

Disponete i timballini su un piatto di servizio e guarniteli con il trito di pomodorini.

Portate subito in tavola.