

## Zucchine casinò

Ottime anche per l'aperitivo non solo come antipasto

Per 6-8 persone; 15 pezzi

1 cucchiaio di pangrattato fresco grosso

1 cucchiaio di Parmigiano-Reggiano grattugiato finemente

1 cucchiaio di scalogno tritato

1 cucchiaio di acqua, Sale

1 zuccina piccola

2 fette di pancetta (meglio se affumicata o bacon)

Posiziona una griglia nel forno a circa 10cm dall'elemento riscaldante in alto e accendi il forno al massimo.

In una terrina, unisci il pangrattato, il Parmigiano-Reggiano, lo scalogno,  $\frac{1}{4}$  cucchiaino di sale e 1 cucchiaio di acqua.

Taglia le zucchine trasversalmente in tondi alti circa 0,5cm e disponile in un unico strato su una piccola teglia.

Usando le dita, copri le zucchine con la miscela di pangrattato, premendo saldamente la miscela in modo da tenerla insieme.

Taglia la pancetta trasversalmente in quindici pezzi larghi poco meno del tondo della zuccina e posizionali sopra il pangrattato.

Cuoci in forno fino a quando la pancetta e parte del pangrattato esposto sono dorati e croccanti, circa 5 minuti ma dipende dal forno e dalla distanza dall'elemento riscaldante. Potete utilizzare anche il forno ventilato.

Servire caldo.