

A close-up photograph of a stack of zucchini slices, sausage, and cheese on a light blue plate. The zucchini slices are charred on the top and bottom. The stack is garnished with fresh basil leaves. In the background, another similar stack is visible on a tray.

## Millefoglie di zucchine, Salsiccia con Pepe Valle Maggia e formaggio

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 grosse zucchine
- 720g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 200g formaggio filante (mozzarella o fontina)
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. qualche foglia di basilico
- q.b. sale

### Preparazione

1. Lavare le zucchine, spuntarle e tagliate a fette di circa mezzo centimetro.
2. Scaldare molto bene una bistecchiera e grigliare le zucchine da entrambi i lati. Salarle leggermente.
3. Privare la Salsiccia con Pepe Valle Maggia del budello e tagliarla a pezzetti.
4. Scaldare un filo d'olio d'oliva in una padella antiaderente e far rosolare la salsiccia per 3-4 minuti.
5. Tagliare a cubetti anche il formaggio (se si utilizza la mozzarella farla sgocciolare e asciugare in frigorifero per una notte altrimenti rilascia troppa acqua).
6. Accendere il forno a 200°.
7. Foderare una teglia di carta da forno. Quindi, allineare un terzo delle rondelle di zucchine sulla teglia tenendole abbastanza vicine e facendo in modo che si sostengano a vicenda.
8. Coprire ogni rondella di zucchine con un po' di salsiccia e qualche cubetto di formaggio.
9. Fare un secondo strato di rondelle di zucchine, un altro di bocconcini di salsiccia e formaggio.
10. Completare con un ultimo strato di zucchine in modo da ottenere tante torrette.
11. Infornare la teglia per 10-12 minuti o finché il formaggio comincerà a fondersi.

12. Togliere la teglia dal forno e lasciare intiepidire. Servire le millefoglie profumate con qualche fogliolina di basilico fresco.