

Focaccia al pesto con zucchine



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Taglia le zucchine sottilissime con una mandolina, mettile su una piastra calda leggermente unta e grigliale per 2', toglile dal fuoco, sala e pepa. Appiattisci la pasta con il mattarello, mettila in una teglia unta e tirala con le dita fino ad arrivare la bordo. Lasciala riposare per circa 1h. Distribuisci sopra il pesto, bucherella con una forchetta e inforna a 200° C cuocendo per 15.

Togli la focaccia e mettila sopra le zucchine, rimetti in forno e cuoci per altri 5.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la focaccia:**
- 400 g di pasta da pane
- 2 zucchine

- 3 cucchiari di olio EV
- 4 cucchiari di pesto ligure
- sale e pepe