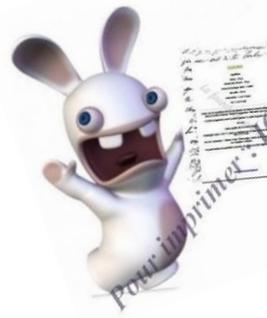


Courgettes et patates douces



Ingrédients :

Courgettes : 680 gr

Pomme de terre : 300 gr

Patate douce: 280 gr

Huile d'olive : 100 ml

Ricotta : 1 pot

Sel poivre

Râpé

Trancher tous les légumes en fines lamelles. Ajouter l'huile, la ricotta, le sel et le poivre. A ce stade vous avez la possibilité de rajouter un "parfum" : épices, fromage... Bien mélanger (avec les mains, c'est mieux). Disposer les légumes dans un plat à gratin tapissé de papier cuisson. Mettre du râpé dessus.

Cuire une trentaine de minutes à 220 °C.