



# *Courgettes & Quartirolo*

## *Ingédients*

- 300 g de coulis de tomates daterrini
- 4 courgettes
- 400 g de Quartirolo lombardo DOP
- Feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- Huile olive extra vierge
- Sel, poivre

## *Préparation*

- Laver les courgettes et les couper en rondelles.
- Dans une poêle, faire revenir deux cuillères d'huile d'olive et l'ail haché.
- Faire rissoler environ 10 minutes avec les courgettes.
- Baisser le feu, ajouter le coulis de tomates, et faire cuire environ 10 minutes puis saler et poivrer.
- Tailler le Quartirolo lombardo DOP en tranches épaisses (1 cm).
- Dans une poêle antiadhésive, faire griller le fromage des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Servir le Quartirolo lombardo DOP grillé sur les courgettes.
- Décorer avec les feuilles de basilic lavées.