Parmigiana di zucchine e prosciutto cotto

- Ingredienti (6-8 persone)
- 600 gr.di zucchine chiare
- 150 gr. di prosciutto cotto
- 200 gr. di provola dolce
- 350 gr. di besciamella (fatta con 300 gr. di latte, 30 gr. di farina, 30 gr. di burro, sale q.b.)
- 50 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
- erbe aromatiche (timo, maggiorana) q.b.
- sale q.b.

Tagliamo la provola a dadini. Prepariamo la besciamella: scaldiamo il burro in un pentolino, aggiungiamo la farina e mescoliamo, facendola tostare leggermente, poi versiamo il latte caldo, saliamo e portiamo a cottura continuando a mescolare per circa 8-10 minuti. Con l'aiuto di una mandolina, tagliamo le zucchine a fettine sottili e regolari. Spolveriamole con un po' di sale sopra e lasciamo che perdano un po' di acqua di vegetazione. Riprendiamo dopo circa 15 minuti, strizziamole delicatamente o asciugamole con uno strofinaccio. Ungiamo bene una pirofila da forno, distribuiamo sul fondo un primo strato di zucchine, condiamolo con un velo di besciamella, adagiamo su il prosciutto cotto, la provola a dadini, le erbe aromatiche e un po' di formaggio grattugiato. Continuiamo fino a esaurire gli ingredienti e ultimiamo con uno strato di parmigiano. Mettiamo la parmigiana a cuocere nel forno gia' caldo per circa 20-30 minuti a 180 gradi. Serviamola tiepida o fredda.