



LEZIONI DI CUCINA

GRATIN DI VERDURE

Preparazione

Mondare le verdure (1 pomodoro, 1 cipolla bianca piccola, 1/2 carciofi, 1 zucchina) e farle sbollentare pochi minuti in acqua salata. Successivamente, riporre le verdure tagliate in una pirofila e lasciarle riposare. Preparare il pangrattato saporito con olio evo, sale, scorza di limone, peperoncino, origano e un po' di prezzemolo. Infine, cospargere la parte superiore delle verdure con il pangrattato e infornare a 200°C per 15 minuti. Buon Appetito!

Ingredienti per 1/2 persone:

- 1 pomodoro
- 1 cipolla
bianca
piccola
- 1/2 carciofi
- 1 zucchina
- 1 rametto di
prezzemolo
- origano q.b.
secco
- pangrattato
q.b.
- 1 limone non
trattato
- peperoncino
secco
- sale q.b.
- 1 cucchiaio
di olio
extravergine

