

Sbriciolare alle zucchine

Ingredienti

6 Zucchini
1 cipolla morbida
200 g di farina
100 g di margarina
200 g di polvere di parmigiano
Sale, pepe, olio d'oliva

Preparazione

1. Sbucciare le zucchine e tagliarle a pezzi, tritare la cipolla.
2. Rosola la cipolla e le zucchine con olio d'oliva in una padella a fuoco basso, fino a cuocere. Sale e pepe.
3. Nel Kenwood Bowl, mescola la farina, il parmigiano e la margarina tagliati a pezzi con la "K": devi ottenere una semola grossolana.
4. Posizionare le zucchine in uno stampo che va nel forno, quindi versare sopra l'impasto sbriciolato, distribuendo bene su tutta la superficie.
5. Cuocere per 25 minuti in forno a 180 ° C.

Variante

Le zucchine possono essere sostituite con peperoni anche cotti in una padella e aggiungere pezzi di formaggio di capra nello stampo prima di aggiungere l'impasto sbriciolato.